This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Inhalt des 21. Bandes.

Seite.
3. 5. 49. 105. Naturgeschichte der Obst Sp
153. 209. 257 Erdbeeren.
11. die Dauphine Pflaume
14 u. 15 die rothe u. weiße Monats Fr
17. der Würzapfel oder Würz Ramb
21. die Obstbaumzucht um Paris.
41. Wie die Schweizer ihre Bäume se
43. Kultur art der Zwetschgenbä
45. Aufbewahrungsart des Winter
49. Capiton
61. die Venusbrust, Pfirsche
64. die violette Königin Claudie.
67. der Himbeer Apfel leberrothe.
71. die Glockenbirn.
119. der Grafensteiner Apfel.
123. die 2mal tragende Pflaume.
126. die Bouquet-Kirsche.
130. die kl. runde Haberbirn.
162. die gelbe Musette Birn.
165. die bunde Zwetschge.
167. die edle Kastanie.
170. der Winter, Veilchen, Apfel.
219. die runde gelbe Honig Birn. vide
223. der gestreifte Schlotter Apfel.
226. die rothe Spätpflaume.
228. die Elsebeere.
265. die gestrickte Herbst Reinette
269. die schwarze Honigbirn.
273. die kl. graue Butterbirn.
277. die Perl Herzkirsche
280. Vertilgung des Schaum, Insektes
283. Fortsetzung zu der Baumschule zu Gratz Tonna.
291. der Obstbau im Kirchenstaat.

Seite
297 der Perlen oder Korneelbaum.
Ueber Champagner Wein: Vorn

331.

CHRISTIAN REICHARD

Burgermeister zu Erfurth und
mehrerer gelehrt. Gesellsche. Mitglied.
Geb. d. 4 Jul. 1685. Gestorb. d. 30 Jul. 1775.

Der teutsche Obstgärtner

oder

gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen, verfasset von einigen practischen Freunden der Obstcultur,

und herausgegeben

von

J. V. Sickler.

Ein und zwanzigster Band.

Mit ausgemahlten und schwarzen Kupfern.

Weimar,
im Verlage des L. Industrie-Comptoirs 1804.

33054
Mai. 3, 1921

Der teutsche Obstgärtner.

Ein und zwanzigsten Bandes, Erstes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Characteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte

der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

11. Naturgeschichte der Erdbeere.

Fortsetzung von S. 263 des XX. Bandes.

Wenn man den Kelch aufmerksam betrachtet, so bemerkt man an demselben 5, 6 bis 7 Hauptabtheilungen. Endlich sieht man eine Art von Anhängsel, die denen des Erdbeerstocks von Plymouth ähnlich sind, die ich oben beschrieben habe, aber die größer sind; sie entstehen wie die von den

Nägeln der Blumenblätter, und sind wie sie, von einem Gewebe, das dem der Blätter selbst ähnlich ist, mit ähnlichen Rippchen und den nämlichen Zäckchen. Gewöhnlich haben sie eben so viel Anhängsel, als Hauptabtheilungen am Kelche sind, aber sie sind sich nicht alle an Größe gleich. Wenn sie es sind, was sich sonderlich bei den mittelsten Blüten zuträgt, so begleiten sie solche auf eine sehr angenehme Weise, und bilden ihnen ein Halsband oder Wulst, wie Parkinson von dem Erdbeerstocke von Plimouth es behauptet. Die Erdbeeren, welche auf diese Blüten folgen, sind eckigt wie die vom Fressant-Erdbeerstock, aber nicht so groß; andere sind pyramidenförmig oder wenigstens länglich; ich habe keine runde an ihnen gesehen.

Das erste Individuum von dieser Sorte ist 1761 zu Versailles unter einer Anzahl Samenkörner von einer cultivirten Walderdbeer, die ich gesäet hatte, entstanden, und die alle, außer dieser einzigen, die nämlichen Früchte von denen ich den Samen genommen, hervorgebracht hatten. Ihren Samen den ich 1764 und 1765 gesäet, haben ihren ersten ähnliche Individuen hervorgebracht, außer drei oder vier deren Blätter flach sind, was von achtzigen sehr wenig ist. Diese Art ist also beständig, wenigstens bei ihrem ersten Wiedererzeugen. Ich würde nicht ermangeln sie bei dem zweiten und folgenden zu beobachten, um wahrzunehmen, ob sie, so zu bleiben, fortfahren werde, oder ob sie als vergänglich sich zeigen werde.

Die Geschichte der Erdbeer von Versailles ist also weder alt, noch schwer sie zu verfolgen. Ich habe ihre Entstehung schon im botanischen Handbuch den 25 April 1764 bekannt

gemacht, und bei dieser Gelegenheit habe ich dieses Werk das ich hier heraus gebe, und das damals schon angefangen war, angekündiget. Seitdem haben auch einige Journale davon geredet, aber ich glaube nicht, daß seiner auch anderwärts gedacht worden ist. Uebrigens ist diese Erdbeere nicht in den engen Gränzen ihres Landes eingeschlossen geblieben, sie hat sich jezt in den botanischen Gärten von ganz Europa verbreitet, bei mehreren Wißbegierigen, und selbst in vielen Waldungen, aus welchen ich sie gezogen hatte, und ich glaube, daß sie sich in der gegenwärtigen Beschaffenheit erhalten werde.

Die Bildung dieser neuen Art Erdbeeren, muß die Hypothese mehr als wahrscheinlich machen, daß alle, ursprünglich von einer einzigen herkommen; und ich habe die Gründe angeführt, die mich zu glauben bewegen, daß sie von der Monats-Erdbeer herkomme. Man könnte in diesen Betrachte viele Bemerkungen über den Unterschied hinzufügen, die man über die stäte und wesentliche Charaktere der Arten und über die vergänglichen Verschiedenheiten der Racen machen muß; über das dauernde der einen, und die Vergänglichkeit der anderen; aber wie das überhaupt allen Pflanzen und nicht den Erdbeeren allein zukommt, so habe ich geglaubt, sie zu einer besonderen Bemerkung aufsparen zu müssen.

Die grüne Erdbeere.

Da ich weder die Blüten noch die Früchte dieses Erdbeerstockes vollständig habe untersuchen können; so schmei-

chele ich mir auch nicht, alle Verschiedenheiten entdeckt zu haben.

Die Blätter desselben haben eine auffallende Sonderbarkeit. Es ist beinahe kein einziges, dessen Stiel nicht die Anhängsel hätte, davon ich in der Beschreibung dieser Art gleich Anfangs geredet habe, welche man aber nur selten an anderen sieht. Diese Stiele sind nach Verhältniß sehr kurz und der Busch ist auch niedriger. Die Blätter sind ein wenig haariger; ihre Farbe ist sehr braun, indessen von der nämlichen Schattirung, wie bei den vorhergehenden Erdbeerstöcken, das Kolorit nur etwas dunkler. Die Blütenstiele, die ich diesen Herbst gesehen habe, sind zweimal so hoch als die ihrer Blätter, und ihre Seitenästchen sind sehr lang. Die Kelche waren größer als die an dem Walderdbeerstock; ihre äußeren Abtheilungen sind einen dritten Theil länger, als die inneren, und meistentheils in zwei oder drei schmale Theile gespalten, auf die Weise, daß sie mehrere Ordnungen zu bilden scheinen, indem sie sich auf verschiedene Art drehen und wenden. Die Blumenblätter waren eben nicht sehr regelmäßig gefaltet und geringelt. Sie hatten bei ihrer Ausbreitung ein strohgelbes Kolorit, und werden niemals vollkommen weiß. Die Stämpfel haben mir stärker geschienen, als die beim Walderdbeerstock und ihre Fäden dicker.

Was ihre Früchte anlangt, so habe ich deren nur zwei schlecht gerathene, in dem letztverflossenen Monat Julius gesehen; sie standen auf sehr unvollkommenen Stängeln, so wie die Erdbeerstöcke, die durch eine nur erst aus England nach Frankreich gethane Reise erschöpft worden sind

sie hervorbringen können; also kann ich auch nicht sagen, ob sie alle einander ähnlich seyn werden. Die Anzahl der darauf ausgebreiteten Eierstöcke war sehr klein, auch war das Fleisch zwischen ihnen aufgeschwollen wie bei der Scharlach-Erdbeere. Dieses Fleisch (pulpe) schien mit derb und fest am Kelch anhängend, genau wie bei der Caprons-Erdbeere. Die Haut, welche darüber verbreitet ist, ist weißgrün, wie bei der weißen Erdbeere vor ihrer Reifzeit, aber die Seite, welche der Sonne zugewendet ist, hat etwas weniges Roth. Was den Geruch und Geschmack derselben anlangt, so kann ich bei einer so unvollkommenen Frucht nicht davon urtheilen.

Wenn Herr Miller von dieser Frucht redet, so sagt er, daß sie auch in ihrer Reifzeit grün bleibe, daher hat sie in England den Namen grüne Erdbeere erhalten, den ich schlechthin so übersetzt habe. Er sagt auch, daß diese Erdbeer spät reife, und die Pflanze wenig trage; endlich sagt er auch: daß diese Erdbeere den besten Walderdbeeren wegen ihres herrlichen Geruches vorzuziehen sey.

Dieser Erdbeerstock giebt auch mehr Ausläufer als irgend ein anderer. Einige Pflanzen bringen in kurzer Zeit einen so dicken und angewachsenen Stock, wie ein Rasen hervor. Er scheint auch sehr geneigt zu seyn im Herbste zu blühen. Ich weiß selbst nicht einmal, ob die jungen Pflanzen, die im Frühlinge von den ersten Ausläufern entstehen, nicht bisweilen um diese Zeit des Jahres blühen.

Die Lebhaftigkeit des Wachsthums dieses Erdbeerstockes macht mich geneigt, ihn als einen unmittelbaren Abkömm-

ling von dem Monats-Erdbeerstock anzusehen, indem ich mir vorstelle, daß ein besonderer Einfluß, eine andere Veränderung als im Walderdbeerstocke, hervorgebracht habe, wie ich gesagt, da ich von dieser, als der ursprünglichen Race dieses Erdbeerstockes geredet habe. Die Stärke der Staubbeutel und die Festigkeit des Fleisches an der grünen Erdbeere, machen mich ebenfalls zu glauben geneigt, daß diese Sorte, eher als eine andere den Capiton hat hervorbringen müssen; dieses führe ich aber nur als Muthmaßung, die erst durch wiederholte Beobachtung bestätiget werden muß, an.

Es sind mehr als 150 Jahre, seitdem die grüne Erdbeere in England bekannt worden ist, aber man sagt nicht, daß dieses ihr Vaterland sey. Wenn alle Stellen der Schriftsteller, von denen ich glaube, daß sie von ihr handeln, sich wirklich darauf beziehen, so muß man ihren Geburtsort in irgend einem Theile von Teutschland oder Schweden finden können.

Die Englischen Schriftsteller allein reden von einem grünen Erdbeerstocke. Gerard schrieb 1597 also von ihm. „Es giebt, sagt er, in seinem Kräuterbuch, eine Art Erdbeere, welche Blüten, Blätter und sogar Ausläufer wie andere hat, aber deren Frucht, wenn sie reif wird, grün ist und nur an der Seite, wo sie von der Sonne beschienen wird, sich etwas in das röthliche zieht; sie hängt auch stärker am Stiel und ist von einem angenehmeren Geschmacke. Das ist der ganze Unterschied.“ Parkinson in seinem irdischen Paradies, redet gleichfalls von einem grünen Erdbeerstocke. Diesen Namen findet man indessen nicht in der Pflanzen-

geschichte des Morison, aber es scheint, daß sie von diesem Schriftsteller unter dem Namen der roth- und weißtragenden Früchte, bezeichnet werde. Rai thut auch keine Meldung von ihm, wahrscheinlich; weil er ihn als eine einzelne Varietät von dem Walderdbeerstocke ansieht, und wie man weiß, die Gewohnheit hat, dergleichen Varietäten nicht anzugeben. Es ist aber von ihm geredet worden, in einem weitläuftigen zusammengetragenen Werke, welches Salomon 1780 unter dem Titel: Botanologie herausgegeben hat, und seitdem von Herrn Miller in seinem Gärtnerlexikon. Er hält sie für eine Varietät von der Walderdbeere, und nennt sie im Englischen immer die grüne Erdbeere. Endlich so sind auch nur aus England mehrere einzelne Stöcke im vorigen Frühling zu Trianon angekommen.

Dieses hier ist also das Gewisseste in der Naturgeschichte der grünen Erdbeere. Aber es scheint mir anzunehmen nicht unvernünftig zu seyn, daß dieser Erdbeerstock der nämliche sey, von welchen gewisse Teutsche Schriftsteller und andere reden, als sey er von ihnen in ihrem Lande beobachtet worden, weil dasjenige was sie davon sagen, mit der Beschreibung, übereinstimmt, die die Engländer von dem grünen Erdbeerstocke machen, und die auch mit ihrer Natur übereinzustimmen scheint.

Der Erdbeerstock von dem Johann Thale sagt: daß er ihn 1530 in dem Schwarzwalde gefunden habe, und deren Früchte er Knackelbeere (Presling) nennet; die späte Erdbeere oder Brossting des Camerarius; die, von welcher Ruppius sagt, daß sie in der Gegend um Jena den Namen Preslings führe, und welche ein zweiter Herausgeber seiner Flora

auch Knackbeeren nennet, und von welcher Haller sagt, daß er 1745 eine weißliche Erdbeere von Volckamer angeführt gesehen habe; der Erdbeerstock mit süßer Frucht von Dodoens; der kleine Erdbeerstock von Fuchs; der kleine Erdbeerstock mit süßer Frucht, der von Rudbeck und von Linderstolf in Lappland bemerkt werden, und welchen Herr von Linne sowohl in England als in Schweden seit 25 Jahren wieder gefunden hat; endlich die, welche Bock und Tabernaemontanus in Teutschland beobachtet haben und welche sie Haarbeere nennen, und die nach Haller, die Preslings um Jena ist; diese neun Erdbeerstöcke scheinen mir viele Aehnlichkeit mit dem grünen Erdbeerstocke der Engländer zu haben; wenigstens der Beschreibung nach. Das Mittel, sich davon zu überzeugen, daß sie wirklich dieselbe sey, wird seyn, die Pflanzenkundige, welche obengenannte Oerter bewohnen, wo sie gesehen worden ist, zu fragen, um sie mit der zu Trianon zu vergleichen.

Viele von diesen Erdbeerstöcken sind mir schon versprochen worden, und ich werde allen Fleiß anwenden, auch die anderen zu erhalten. Wenn sie einander ähnlich seyn werden, so wird die Nomenklatur dieser Erdbeere dadurch sehr in Ordnung kommen; und wenn manche darunter sich befinden, die von einander verschieden sind, so wird die Naturgeschichte der Erdbeeren vollständiger werden, indem man diese fast unbekannten Sorten gegenwärtig abhandelt. Aber indem ich dieses erwarte, so scheint es mir nothwendig zu seyn, sowohl die Gründe etwas weitläuftiger anzuführen, auf welche sich meine Muthmaßung stützt, als auch die, nach welchen daran gezweifelt werden kann, dieses werde ich aber

am Ende dieser Abhandlung in einer besonderen Bemerkung thun, indem ich befürchte hier damit zu ermüden.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Pflaumen-Sorten.

No. XXXI. Die Dauphiné-Pflaume. (Taf. I.)

Fr. La prune du Dauphiné.

(Aus dem Jardin des Plantes zu Paris.)

Frucht.

Diese Frucht muß von dem Obstfreunde in seinem Katalog von der Pflaumensorte wohl unterschieden werden, die ihm bis hieher unter einem fast ähnlichen Namen bekannt war. Die Pflaume, die er bis jezt kennt, ist die Dauphine, und diese ist gänzlich verschieden von der Prune du Dauphiné deren Beschreibung hier folgt.

Wahrscheinlich ist diese Frucht in Teutschland noch völlig unbekannt; gewiß wenigstens ist es, daß sie von keinem pomologischen Schriftsteller sowohl unter den Teutschen als Engländern und Franzosen beschrieben ward; ja ihrer ist sogar nicht einmal nur gedacht worden! In Frankreich selbst kennt man sie nur in einigen Orten der Provinz, in welcher

sie ursprünglich zu Hause ist. Und doch wie so sehr verdient nicht diese kleine und unansehnliche Frucht eine weitere Bekanntmachung und Verbreitung!

Es heißt diese Frucht: Prune du Dauphiné. Diesen Namen hat man ihr bis jezt ertheilt, weil man noch keinen klassischen Namen für sie wußte. Da sie aus der Provinz von Frankreich kömmt, die ehemals den Namen Dauphiné trug, so hat man ihr im Jardin des Plantes diesen vaterländischen Namen gelassen. Sie erwächst häufig in dieser so eben erwähnten Gegend, vorzüglich aber in den Gebirgen. Nach den Versicherungen des Herrn Thouin, der diese Pflaume in ihrem Vaterlande selbst gesehen hat und ihren Nutzen kennt, ist sie daselbst in den kältesten Regionen 3 bis 500 Klafter über der Meeresfläche zu finden. Ihre Größe beträgt einen Zoll und 8 bis 10 Linien und ihr Durchmesser etwas mehr als einen halben Zoll. Sie gehört also zu den eierförmigen Pflaumenarten. Ihre Farbe ist fast durchaus wie die der kleinen Mirabelle, d. h. ein weißliches Wachsgelb. Ihre Kerbe, oder ihr Einschnitt ist ziemlich vertieft. Ihr Stiel hat ungefähr die Länge von dreiviertel Zoll.

Roh ist diese Pflaume durchaus nicht zu genießen, denn ihr Fleisch ist gänzlich sauer, selbst bis zur Zeit ihrer höchsten Reife, und wenn sie auch an einem Orte erwachsen ist, welcher der Sonne gänzlich ausgesetzt war. Die Natur hat sie nicht für den Menschen zum rohen Genusse bestimmt, sondern für die Anwendung in die Oekonomie. Ihr Fleisch enthält sehr vielen Saft und dieser Saft gewährt, wenn er ausgepreßt wird, den reinsten besten Weineßig in großer

Menge. Man schätzt ihn eben so hoch als den wahren Weinessig. In einem Steine von ovaler Form und schwachen Seitenblättern, sitzt ein Kern der von eben so großem Werthe ist, als das ihn umgebende Fleisch. Er enthält in reichem Maaße ein rothgelbes Oel, das sich leicht pressen läßt und dem Olivenöle gänzlich nahe kömmt.

Diese zwei Eigenschaften haben diese Pflaume seit langen Zeiten dem Gebirgsbewohner von Dauphiné und von Auveigne in Frankreich sehr werth gemacht.

Baum.

Der Baum verräth eine wilde und nicht durch Kunst bearbeitete Natur. Man sieht sogleich bei dem ersten Anblicke, daß man eine wilde Pflaumenart vor sich hat. Er erwächst ungefähr wie der sogenannte gelbe Spillingsbaum, nur wird er nicht so hoch. Seine Aeste setzen sich tief an dem Stamme an und laufen in langen Ruthen aus. Hie und da findet man an ihnen Dornen. Die Extremitäten der Aeste haben eine röthlichbraune Farbe. Man sieht, daß der Baum nur mit Mühe als Stammbaum erwächst, und daß er mehr die Strauchform, so wie die wilden Schlehenarten, liebt. Aus diesem Grunde, und daraus daß er schnell wächst, wäre er zu Zäunen und Garteneinfassungen sehr zu gebrauchen. Mit einem Worte für das ganze nördliche Europa, d. h. da wo man kein Olivenöl und keinen Weinessig verfertigen kann, wäre er eine große Wohlthat. Seine allgemeine Verbreitung würde ein Segen für diese Länder seyn.

Blatt.

Das Blatt bildet vom Stiele an eine parabolische Figur: allein es verliert sich dann in eine scharfe Spitze. Es ist scharf gezackt und seine Rippchen setzen sich gabelförmig an. Seine Farbe ist ein hellgrün, und es ist sehr glatt.

Dr. Sickler.

III.

Erdbeer-Sorten.

No. VII. Die rothe Monats-Erdbeere. (Taf. 2.)

Dieses ist eine sehr bekannte und in den Gärten häufig gebaute Frucht, weil sie den ganzen Sommer hindurch Beiträge zur Tafel liefert. Sie ist von länglicher Form, und hat die Gestalt eines spitzigen hohen Hutes. Wenn sie sehr groß wird, so fällt sie nach vorne zu sehr schnell und stark ab, und macht eine ganz eigene stumpfe Spitze. Sie ist an Farbe hellroth und nur bisweilen etwas dunkler an der Sommerseite. Sie ist auf ihrer Oberfläche dicht mit braunen Saamenkörnerchen bestreut, die ruhig in den Höhlungen des markigten Fleisches liegen. Dieses ist, besonders in der völligen Reife der Erdbeere, von sehr lockerem Zusammenhange zart und saftig, und von einem süßlichen, anziehenden leichten würzhaften Geschmacke. Der Boden ist klein und wenn man die Beere abhebt, so steckt ein kurzes und

wie ein schwacher Bindfaden starkes Zäpfchen in der Beere. Blütenblätter hat sie größtentheils nur fünfe; Kelchausschnitte sind aber größtentheils zehn, die mit breiten und schmalen abwechseln. Der Stängel auf welchem sie wächst, ist mittelmäßig stark und theilt sich zwei- und dreimal in kleinere Zweige, die nach dem Ausgange zu, immer zärter werden; die ersten Abtheilungen sind gemeiniglich noch mit kleinen Blättchen versehen; er ist mit vielen aber sehr zarten Härchen besetzt, die dem Auge kaum sichtbar sind. Der Stiel des Blattes ist gewöhnlichermaßen stärker, als der Stängel der Frucht, hat aber auch der Länge nach eine Rinne und am Ende ein dreifaches Blatt, das mit kurzen Stielen an denselben befestiget ist. Das mittelste Blatt ist immer das größte, sie sind aber alle drei länglich, haben viele Rippchen, die Zäckchen sind tief ausgeschnitten, stumpfspitzig, und das ganze Blatt scheint dem Laufe der Rippchen nach, in kleine Bauschfalten geleget zu seyn. Der Stock wird durch neue Ansätze in seinem Umfange vergrößert, und pflanzt sich mehr durch diese Ansätze als durch Ausläufer fort; er wird buschigt und hoch, und liefert ununterbrochen seine Früchte vom Junius bis im October.

Von dieser Erdbeere kann man zum Vergleiche mehreres in der Naturgeschichte der Erdbeeren, unter dem Artikel: Monatserdbeere im t. O. T. Band 20, wie sie nach dem Duchesne eingeführet werden, nachsehen.

No. VIII. Die weiße Monats-Erdbeere. (Taf. 3.)

Diese Erdbeere ist in Ansehung des stäten Tragens durch die Monate Junius ꝛc. bis im October der rothen

Monatserdbeere fast ganz gleich, und weicht nur in Ansehung der Farbe und der Gestalt etwas von jener ab. Ihre Farbe ist weiß, und wenn sie recht reif geworden ist, so wird sie weißgelb. Sie hat eine längliche Gestalt, und einige sind sogar walzenförmig, wenigstens runden sie sich nicht so abfallend spitzig, wie die rothe Monatserdbeere, sondern kurz und stumpf zu, so daß sie wie ein etwas stumpfer Zuckerhut aussehen. Das Fleisch ist äußerst zart, und wegen seines vielen Saftes von einen schwachen Zusammenhange. Die lichtbraunen Samenkörnchen liegen auf dem gallertähnlichem Fleische als wären sie darauf gestreut, nicht als wären sie darauf oder daraus erwachsen. Die Beere hat einen sehr süßen und leicht gewürzten Geschmack. Der Boden oder der Fuß auf dem sie stehet und zum Theil in sie hineingehet, ist von geringer Masse und das Zäpfchen oft nur wie ein dünner Faden. Sie ist mit zehen bis zwölf Kelchausschnitten begränzt, und Blumenblätter hat sie nur die Hälfte dieser Anzahl. Der Stängel, auf dem sie wächst, ist dünne, und mit sehr zarten, dem Auge kaum bemerkbaren Härchen besetzt, und theilt sich nur ein und zweimal wieder in zarte Zweige ab. Jede Abtheilung ist immer wieder mit größeren und kleineren Blättchen besetzt, nachdem die Abtheilung näher unten oder oben sich befindet. Die Blätterstiele sind etwas stärker und behaarter aber doch auch nicht übrig. Man findet das Blatt immer mit drei Abtheilungen, oder eigentlich dreiblätterig, deren jede mit einem kurzen Stiel an dem Hauptstiele befestiget ist. Sie sind alle dreilänglichrund nach dem Stiele zu stark abfallend, besonders das mittlere, daß es ziemlich schmal anläuft; haben enge Rippchen, die tief liegen und gleichsam sehr gerade Furchen ziehen und sich in großen tief ausgeschnittenen Zäckchen endi-

gen. Der Stiel vergrößert sich durch neue Ansätze weniger durch Ausläufer und wird dadurch zum großen und starken Busch. Alles aber ist zart an demselben, ob er schon eine ansehnliche Höhe erhält. Er läßt sich gut ablegen, man kann aber auch junge Pflänzchen aus Samen erziehen. Der Stock fängt wie oben gedacht worden, im Junius an zu tragen und bringt Früchte bis im October und zwar reichlich. Die Frucht wird groß und ansehnlich nachdem sie Boden und Kultur hat.

Diese Erdbeere findet man nicht unter den vom Duchesne in seiner Naturgeschichte der Erdbeeren beschriebenen. Ich habe sie auch selbst nirgends gesehen und gefunden, als in dem Garten des Herrn Burgermeisters und Accis-Inspektors Keil in Langensalz, durch dessen gütige Mittheilung ich sie erhalten und hier angezogen habe.

IV.

Aepfel-Sorten.

No. CVII. Der Würzapfel oder Würz-Rambour.

(Taf. 4.)

Dieser sehr große und für die Wirthschaft so schätzbare Sommerapfel, sollte wegen seiner Fruchtbarkeit in keinem Obstgarten fehlen. In hiesiger Gegend wird er häufig angepflanzt. Er ist in Ansehung seiner Form sehr uneben,

und viele Früchte haben etwas kalvillenartiges. Er ist fast immer auf einer Seite höher und breiter, als auf der anderen. Die Rundung desselben ist wegen der breiten, beulen- und rippenförmigen Erhöhungen uneben, manchmal unten und oben von einer Breite, öfters aber auch oben etwas stumpfspitzig zulaufend, wo er dann eine nicht tiefe Fläche bildet, worin der Kelch trichterförmig sitzet. In ihrer Vollkommenheit hat die Frucht 4 ¼ Zoll in der Breite, und 3 ¼ Zoll in der Höhe, zuweilen auch drüber. Der hier abgebildete Apfel ist von einem alten Hochstamme. Der grünblätterichte und wenig bedeckte Kelch, durch dessen Oeffnung man zuweilen bis auf den Grund des Kernhauses sehen kann, steht in einer nicht zu tiefen Einsenkung, aus welcher sich starke Erhöhungen erheben, die bald breit, bald etwas erhaben über die Rundung der Frucht bis zur Stielhöhe hinlaufen. Manchmal hat der Kelch an seiner Seite ins Fleisch gehende Einschnitte. Der wenig Linienlange und selten aus der Frucht hervorgehende und manchmal in einem bloßen Fleischputze bestehende Stiel sitzt in einer nicht zu tiefen auch nicht zu breiten trichterförmigen Aushölung, die mit einem feinen, dünnen, grauen und sternartigen Roste überzogen, über welchen sich ein feiner Duft verbreitet, der öfters über die ganze Frucht hingehet. Die Grundfarbe der nicht fettigen auch nicht sonderlich dicken Schale ist anfänglich hellgrün, die sich aber, wenn die Frucht einige Zeit gelegen hat, ins strohgelbe verwandelt. Oft ist die Frucht auf der Sommerseite um und um von der Stielwölbung an bis zum Kelche von einer dunkelrothen Farbe, wodurch die Grundfarbe ziemlich durchschimmert, angelaufen und davon wie überspringt, welche, wenn man die Frucht genau betrachtet, in den allerfeinsten zusammengedrängten röthlichen Punkten be-

stehet. In diesem Anfluge befinden sich von unten an bis über die Mitte der Frucht hin und her zerstreute, unregelmäßige, hellrothe und ins carmosinartige fallende bald breite, bald schmale abgesetzte kurze Streifen und Flecke, welches dem Apfel ein schönes Ansehen giebt. Außerdem hat derselbe noch einige kleine grauschwärzliche Rostflecke auch verschiedene ins Weiße fallende Punkte. Früchte die im Schatten hängen, bleiben hellgrün, und haben nichts von dieser Röthe, sondern nur bloß einen Anflug davon, aber auch nicht immer.

Die Frucht welkt niemals und hat einen angenehmen säuerlichen Geruch.

Das Fleisch, in welchem sich hieweilen grüne Adern befinden, ist ziemlich saftreich, schön weiß, etwas gröblich und fest. Der Saft stark säuerlich, welcher sich aber, wenn die Frucht einige Wochen gelegen, sehr verfeinert und etwas gewürzhaftes bekommt.

Das Kernhaus ist äußerst groß, breit und hoch, dabei aber sehr unregelmäßig. Die Kernkammern sind sehr weit, stoßen vom Stiele bis an die Kelchröhre. Diese öffnet sich fast immer in die Kammern, so daß der Kelch mehrentheils mit dem Kernhause in Verbindung stehet. Selten findet man darin einen vollkommenen Kern.

Der Baum wird groß und alt, macht einen starken Stamm und ist sehr dauerhaft. Seine Haupt- und Nebenäste stehen abwärts, und der Baum macht eine schöne belaubte Krone. Die Zweige setzen ungemein viel Tragholz

an, das aber sehr unregelmäßig wechselt. Die Fruchtbarkeit des Baumes ist sehr stark, indem er fast alle Jahre reichlich trägt. Die Sommertriebe sind lang aber nicht zu stark, auf der einen Seite dunkelbraunroth, auf der anderen aber grünlich, mit einer feinen Wolle überzogen, und mit wenigen feinen weißlichen Punkten hin und her bestreuet.

Das Blatt ist ansehnlich groß, besonders am Fruchtstiele, fast oval rund und endiget sich in eine feine Spitze. Etwas dunkelgrün und trübe von Farbe, unten wolligt weitläuftig und unordentlich gerippt. Zuweilen am Rande gerne etwas gekräuselt, und dabei scharf und tief gezahnt. Ist öfters 4 ¾ Zoll lang und 3 Zoll breit. Der Blattstiel hat 2 bis 2 ¼ Zoll Länge und ist öffters mit pfriemenförmigen Afterblättern besetzt. Die Augen sind nicht zu groß, liegen auf und haben nicht breite dreirippige Augenträger.

Die Frucht reift zu Anfange Septembers und hält sich bis in dessen Mitte, bekommt alsdann braune Stuppen sowohl an der Schale als im Fleische. Für die Küche ist die Frucht recht brauchbar, besonders zu Compots, oder Aepfelbrei, zu Mus und zum Welken, auch ist der Apfel, wenn er im Liegen seine völlige Zeitigung erhalten hat, zum frischen Genusse zu gebrauchen.

D. Hennig.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Ueber die Obstbaumzucht in und um Paris.

Fünfter Brief.

Paris am 6ten Junius 1803.

Eigentlich sollte ich in diesem Briefe, nach der Unterbrechung, welche der demselben zunächst vorangehende verursacht hat, in der Darstellung der verschiedenen Obstsorten, die ich im vorigen Jahre hier fand, mit der Beschreibung der hiesigen Aepfelsorten fortfahren. Allein das vorige Jahr war, wegen des von 10. bis zum 14. Mais auch hier eingetretenen starken Frostes an Aepfeln, die damals in ihrer vollen Blüthe standen, äußerst arm, und in dem jetzt laufenden Jahre haben wir einen größeren Ueberfluß davon zu erwarten. Ich sollte Ihnen ferner eine gute Darstellung des ehemaligen so wie des gegenwärtigen Zustandes der vormals so berühmten und besonders für unsre Gegend, für unsere an allerhand

schönen Früchten so reiche von Seebachische Gärten in Fahnern, wichtige Karthause in Paris zusenden. Indessen dafür habe ich ferner noch nicht alle gute Nachrichten beisammen. Noch vor 8 Tagen stand ich traurig auf dem Schutte der Zellen dieses Klosters. Die großen und kleinen ehemals so schönen Frucht- und Blumengärten, die den ungeheuern Umfang dieses berühmten Klosters einst verzierten, erblickte ich größtentheils entweder noch mit Schutt und Steinhaufen überdeckt oder zu Anlagen von ganz anderer Art umgeformt. Nur hie und da noch hoben sich einige trauernde Fruchtbäume aus den dunkeln Ruinen hervor, oder ein einsames Gärtchen eines verscheuchten Zellenbruders bot einiges Grün aus seinem Winkel dar. Aus dieser Gegenwart ist also keine Belehrung und kein Interesse weiter nachzuholen. In der Vorzeit muß ich es suchen. In meinem nächsten Briefe erstlich werden Sie daher das erhalten, was ich darüber gefunden habe. Und hoffentlich fallen Sie dabei nichts verlieren.

Ich wende mich für jetzt zu einer neuen Anlage, deren Entstehung in unsern Tagen, in der Gegenwart, zu suchen ist. Zu einer Anlage, die von der ehemaligen Karthause höchstens nur auf eine halbe Stunde weit entfernt liegt, und die sich jenseits der Seite in demselben Stadtviertel befindet.

„Wohin also?“ werden Sie fragen. — Zu nichts anderem, antworte ich Ihnen, als zu der schönsten Anlage für das gesammte Studium der Naturgeschichte, welche irgend wo nur gefunden werden kann, zu einem der wichtigsten Puncte auf unserm kleinen Erdenglob, das heißt

zu der Anlage von ungeheuerm Umfange in Paris, die unter dem wirklich sehr bescheidenem (und deshalb hier wirklich auffallenden) Namen, des botanischen Gartens oder des Jardin des Plantes gegenwärtig allgemein bekannt ist!

Wenn ich Ihnen — gewissermaaßen nur mit einem Federzuge — wenn ich Ihnen sage, daß diese Anlage von ungefähr ¾ Stunden im Umfange zwei große für das todte Reich der gesammten Naturgeschichte bestimmte Gebäude, sieben bis acht ungeheuer lange Gewächshäuser, eben so viele Gartenabtheilungen für allerhand kleine botanische Gewächse, zwei bis drei große Menagerien für lebendige Thiere, ein großes chemisches Laboratorium, und übrigens eine Menge anderer zum öffentlichen Unterricht bestimmter Gebäude nebst den Wohnungen der Professoren und der dabei angestellten Personen enthält; so wissen Sie schon, daß selbst der Versuch nur zu einer skizzirenden Darstellung dieser Anstalt in Ihrer Zeitschrift zu viel Raum einnehmen und deshalb an ihrem unrechten Platze stehen würde. Ich rufe deshalb nur Manchem der Leser derselben die treffliche erst vor kurzem über dieselbe erschienene Schrift des Herrn Bibliothekar und Prof. Fischers in Mainz, der unser Landsmann ist, in das Gedächtniß zurück. Ich selbst hingegen beschäftige mich bloß mit einem einzelnen Theile dieses ungeheuern Gartens, und dabei schöpfe ich, für Sie zuerst aus der Quelle selbst.

Seit einem Jahre erscheint von einer Gesellschaft der ersten Chemiker, Physiker und Naturalisten Frankreichs d. h. von Männern, unter denen sich die Namen Four-

croy, Vauquelin, Jussieu u. s. w. finden, eine sehr nützliche Zeitschrift, welche den Titel führt: Annales du Muséum national d'histoire naturelle. Paris, Levrault. In dem zweiten Hefte des ersten Jahrgangs dieser Zeitschrift befindet sich S. 135. ein Mémoire sur une école d'arbres fruitiers, établie au Jardin national des Plantes de Paris, par André Thouin. Diesen Aufsatz über eine Schule zur Erziehung der Obstfruchtbäume, die man in diesem Gewächsgarten angelegt hat, gebe ich Ihnen hier unzerstückelt und ganz in der treuesten Uebersetzung.

„Die schönsten Anlagen gelangten, sagt der Verfasser, nie auf einmal und in ihrem Beginnen zur Vollkommenheit;" nur nach und nach wurden sie bis zu dem Grade der Nützlichkeit erhoben, den sie ihrer Natur nach erreichen können. Der National-Garten der Gewächse in Paris, einer der ersten in dieser Art, besaß seit mehreren Jahren eine beträchtliche Anlage theils in- theils ausländischer Bäume, die theils zum Nutzen theils zum Vergnügen bestimmt sind; allein noch fehlte ihm eine Sammlung nicht weniger wichtiger Bäume, nämlich die Klasse der Obstfruchtbäume, welche in unserm Klima im Freien gezogen werden können. Gegenwärtig hat man schon eine ziemlich vollständige Sammlung davon gemacht. Und deshalb wird dieser Aufsatz behandeln

1. die Beweggründe, die man zur Errichtung dieser Anlage hatte, und
2. den Plan, den man bei der Ausführung derselben befolgte.

1. Beweggründe oder Zweck zur Errichtung dieser Anlage.

a. Um dem Botaniker und dem Oekonom die beste Gelegenheit an die Hand zu geben, diesen schönen Theil des Gewächsreiches zu studieren, der bis hieher so sehr vernachlässigt worden ist; wenn gleich er allein nur es ist, der dem Armen die mehrsten Hülfsquellen, dem Reichen den größten Genuß, und dem Staate die sichersten Vortheile darbietet *).

b) Um eine Uebereinstimmung in der Nomenklatur, eine Synonymik unter den französischen und ausländischen Namen, zu bewirken, wodurch eine allgemeine Nomenklatur für ganz Frankreich möglich gemacht werden könne.

c) Um anfänglich zu naturalisiren und hernach in alle Departemente alle diejenigen Bäume verbreiten zu können, deren Früchte dem Menschen zur Nahrung dienen, ihm ein eben so gesundes als angenehmes Getränk verschaffen können.

Zur Erreichung des ersten Zweckes hat man ein Terrain von 2 bis 6 Ares oder einen Arpent und 56 Ruthen genommen, welches in Beete von 3½ Fuß Breite eingetheilt und durch Wege von 3 Fuß Breite getrennt worden ist. Jede Linie oder jedes Beet enthält nur eine Reihe von Bäumen, die in der Mitte ste-

*) Vortrefflich gesagt!

hen, und von 3 bis zu 9 Fuß, nach der Beschaffenheit, Natur und Umfang dieser Bäume, von einander entfernt worden sind.

Dieses also eingetheilte Terrain enthält 740 Plätze, die für eben so viele Individuen der Art, für die Arten und Abarten der Fruchtbäume bestimmt sind. Schon sind bis jetzt 600 dieser Plätze mit jungen Bäumen bepflanzt, die wir uns aus den Baumschulen von Paris und den umliegenden Gegenden zu verschaffen gesucht haben.

Die Stellen für diejenigen Fruchtbaumarten, die wir bis hieher nicht finden konnten, und so auch alle die Plätze, die wir uns in der Folge für die neuen Varietäten aufbewahrt haben, die wir selbst erzielen könnten, sind gegenwärtig mit jungen Wildlingen besetzt, welche für die Veredlung bestimmt sind. Diese ganze Pflanzung besteht fast ganz allein aus Zwergbäumen, welche hart über der Erde veredelt worden sind. Man hat sie en quenouille gezogen. Wir geben nämlich dieser Baumform vor jeder andern deshalb den Vorzug, weil sie, indem sie den Bäumen selbst am wenigsten schädlich ist, nicht zu viel Terrain wegnimmt, den Beobachter in den Stand setzt, den Baum gut beobachten zu können, und endlich zu seiner Vervielfältigung die größte Menge von Edelreisern gewährt.

Allein um das Studium der Pomologie so leicht und so nützlich als möglich zu machen, so war es nothwendig, daß man in der Anordnung und im System der Obstfruchtbäume eine methodische Ordnung befolgte. Wir haben geglaubt, nicht mehr als 40 Genera annehmen zu

müssen, ferner, daß die Annahme der bis hieher gewöhnlichen Methoden und Systeme uns nichts als Fragmente in den Klassen und Bruchstücke ohne Verbindung dargeboten haben würde, und aus diesem Grunde hielten wir uns dann für verbunden eine besondere Methode in der Aufstellung des Systems zu befolgen, die wir von der Gestalt, den Bestandtheilen (consistance) und der Natur der Früchte entlehnt haben. Diese Methode trennt zwar an einigen Orten die natürlichen Verhältnisse, welche unter den Klassen bestehen; allein sie theilt sie in fast gleiche Massen und bietet ein Ganzes dar, welches sich eben so leicht begreifen als darstellen läßt.

Die drei vorzüglichsten Eintheilungen oder Klassen, die aus dieser Methode entstehen, sind folgende:

Die erste begreift in sich alle Baum- und Strauchgeschlechter welche ihre Früchte als Beeren (baies) tragen.

Die zweite begreift alle fleischigen Früchte, die einer Birne oder einem Apfel ähnlich sind.

Die dritte umfaßt alle diejenigen Bäume, deren trockne und in Kapseln eingeschlossene Früchte in einer Mandel bestehen.

Diese drei Hauptabtheilungen geben wieder Unter-Abtheilungen, die aus der innern Struktur der Früchte genommen sind.

Die erste Hauptabtheilung besteht aus drei Unterabtheilungen; d. h. a) aus Früchten in Beeren-Form (baies) welche Kerne (pepins) zum Samen haben; b)

aus Früchten in Beeren-Form, welche bloß einzelne weiche Kerne haben (à noyaux solitaires); c) aus Früchten in Beeren-Form die mehrere Kerne in Steinen enthalten (qui renferment plusieurs osselets).

Die zweite Hauptabtheilung besteht nur aus zwei Unterabtheilungen. Die erste derselben begreift alle Früchte in Apfel- oder Biru-Form, die einen wässerigen Saft in sich haben, der weniger ein solides Nahrungsmittel als ein erfrischendes Getränke ist.

Die dritte Hauptabtheilung ist wiederum in drei Unterabtheilungen abgetheilt. Die erste derselben umfaßt a) alle diejenigen Früchte, die bloß mit einer äußern Schale (brou) umgeben sind; b) diejenigen Früchte, die eine doppelte Schale haben; und endlich diejenigen Früchte, c) deren Mandeln oder Kerne nur von einer Kapsel eingeschlossen sind.

Die Ordnung, welche alle diese Klassen nach einander in ihren Haupt- und Unterabtheilungen einnehmen, ist nicht dem bloßen Zufalle überlassen worden; sie gründet sich auch auf die Aehnlichkeit der Früchte, und, so viel als dieses seyn kann, auf ihre natürlichen Verhältnisse unter einander. Die dem Schlusse dieser Abhandlung beigefügte Tabelle wird die Reihe dieser Klassen erkennen lassen.

In der ersten Unterabtheilung der ersten Klasse, oder in der Klasse der Beerenfrüchte mit Kernen befinden sich die Maulbeer-, die Brombeer-, die Himbeer-, die Hag-

butten-, die Erdbeer-, die Myrtillen-, die Kapern-, die Stachel- und Johannis-, die Weinstöcke und die Berberisbeer-Sträuche und Bäume.

In der zweiten Unterabtheilung der ersten Klasse, oder in der Klasse der Beeren-Früchte mit einzelnen Kernen, befinden sich die Oliven-, die Jujuben-, die Cornelius-kirschen-, die Kirschen-, die Pflaumen-, die Aprikosen- und Pfirschen-Bäume.

In der dritten und letzten Abtheilung der ersten Klasse, oder in derjenigen, welche die Beeren-Früchte mit Steinkernen enthält, befinden sich die ausländischen amerikanischen Fruchtbäume, Franz. Alliminiers und Latein. Annonae genannt, die Afrikanischen Kokosbäume (Plaqueminiers oder Diospyroi) die Mispeln- und Azerolen-Bäume.

Die zweite Hauptabtheilung giebt in ihrer ersten Unterabtheilung alle Aepfel- und Birnenfrüchte mit Kernen: als die Elzebeer- (Aliziers) die Speierlingsäpfel-, die Aepfel-, die Birn-, und die Quitten-Bäume. In ihrer zweiten Abtheilung enthält sie die Geschlechter der Orangen-, der Citronen-, der Granaten-, der Indischen Birn- und der Feigenbäume, die fast alle in dem mittäglichen Frankreich sich befinden.

Endlich die erste Unterabtheilung der dritten Hauptabtheilung, besteht aus den Mandeln-, Pistazien-, und Nuß-Bäumen. Die zweite enthält die Eschen, die Kastanien- und Fichten-Bäume. Die dritte umfaßt die

kleinen Nuß- und die Eich-Bäume mit guten genießbaren Früchten.

Was die Eintheilung der Geschlechter der Fruchtbäume anbetrifft, so haben wir ebenfalls dafür gehalten, daß es besser sey, hierin dem Systeme der ältern Botaniker, besonders aber dem des Tournefort, vor dem des Linné und der neuern Naturhistoriker zu folgen. Der Grund dazu liegt darin, daß diese Baum-Schule vorzüglich zum Unterrichte der Gärtner und Oekonomen bestimmt ist, wo es denn schwer halten würde, diesen Menschen begreiflich zu machen, daß eine Pfirsche eine Mandel, daß eine Quitte und ein Apfel eine Birne, und daß eine Aprikose und eine Kirsche eigentlich eine Pflaume ist. Uebrigens kann es auch nach der uns befolgten Ordnung jeder Gärtner und Oekonom halten wie es ihm beliebt.

Dieselbe methodische Ordnung erstreckt sich auch auf die Eintheilung in die Geschlechter, Arten und Unterarten. Die bei der Pflege dieser Anstalt gebräuchliche Nomenklatur ist die von Du Hamel, die man in seinem großen, an guten Beschreibungen so reichhaltigen und mit einer großen Anzahl guter Kupfer ausgestatteten Werke findet, dem freilich keines von Quintinie oder den ältern Oekonomen das Gegengewicht halten konnte; auch haben wir ihm den Vorzug ertheilt. Freilich fehlt noch gar viel daran, daß es vollkommen wäre! Die beschreibenden lateinischen Phrasen sind zu lang, zu weitläuftig und oft sogar unbedeutend. Die französischen Namen sind ohne Grundsätze aufgestellt, oft sehr bizarr und fast immer nach Laune geschaffen. Allein da

diese Nomenklatur die bekannteste ist, so wird sie beibehalten werden müssen, bis das eine bessere gegeben werden kann, die sich auf richtige Grundsätze stützt.

In der, eben erst eingerichteten Anlage werden die französischen Namen auf die ihnen beigesetzten Täfelchen (Etiquettes) mit der Nummer geschrieben werden, welche den lateinischen Namen und die Abbildung in dem Werke des Du Hamel anzeigt. Man wird auf sie ferner noch ein Zeichen setzen, das die Epoche und die Reife ihrer Früchte bemerklich macht. Der zweite Zweck, den man bei Errichtung dieser Anstalt hatte, war, eine Uebereinstimmung der verschiedenen Namen zu bewirken, welche demselben Obstbaum ertheilt worden sind.

Um die Nothwendigkeit und Nützlichkeit dieser Arbeit vollkommen einsehen zu können, so sey es uns erlaubt, hier nur ganz kurz die Ursache der Verwirrung die in der Synonymik der Obstbäume herrscht, anzuzeigen, und die Hindernisse anzugeben, die sie dadurch den weiteren Fortschritten ihrer Pflege bis hieher gelegt hat.

Die älteren Botaniker haben einen Theil der Arten beschrieben, welche zu den verschiedenen Geschlechtern der Obstfruchtbäume gehören, aber sie haben nicht von den Varietäten, oder Abarten derselben gesprochen, die sie nicht kannten, weil der größte Theil derselben zu ihrer Zeit noch nicht vorhanden war. Von einer andern Seite haben die neuern Botaniker, durch die Menge der Abarten erschröckt, die sie durch eine lange und anhaltende Pflege der Obstbäume

erhalten hatten, und durch die Schwierigkeit bewogen, welche bei dem Erkennen der kleinen, oft nur sehr geübten Augen bemerklichen Verschiedenheiten Statt finden, diese Unterarten zu sehr vernachlässigt, und bloß die ausgezeichnetsten im Allgemeinen angegeben. Wir haben daher, wenn man die oft sehr fehlerhafte lateinische Nomenklatur des Du Hamel ausnimmt, bis jetzt noch gar keine methodische Synonymik der Obstfrüchte.

Allein wenn die Botaniker die Nomenklatur dieses so schönen und so nützlichen Theils des Pflanzen-Reiches vernachlässigten, so haben nun die Landbauer, weil sie sich bloß praktisch damit beschäftigten und dabei ohne Plan und Methode arbeiteten, in denselben eine Verwirrung und eine Unordnung geworfen, wo es schwer wird, sich aus derselben wieder herauszuwinden. Indem sie viel thaten und wenig lasen, so haben sie sich bemüht, schon vorhandene, mit Namen versehene Arten noch einmal zu nennen, oder ohne allen Unterschied Namen anzunehmen, welche leichtsinnige Baumhändler den Bäumen gaben, die sie ihnen verkauften, und die doch unter ganz anderen Namen bekannt waren.

Dies ist jedoch nicht der einzige Fehler, in den sie fielen. Fast alle Namen dieser Nomenklatur sind aus verschiedenen Wörtern zusammengesetzt, die sehr oft nichts bedeuten, bizarr und lächerlich sind, und da sie dem Verstande nichts darbieten, da sie ferner auf gar nichts Bezug haben, sich sehr schwer merken lassen. Z. B. die Birnen: Ah! mon dieu; la sept en gueule; la cuisse-madame; la belle beauté u. s. w. Ein ander Mal gaben sie den

Früchten Namen, die nichts als beschreibende Phrasen der Arten derselben sind. Endlich gaben sie denselben Namen einer Menge von Varietäten und denn doch auch wiederum viele verschiedene Namen nur einer und derselben Varietät. Daher kömmt es, daß diese phantastische Nomenklatur nur in dem engen Kreise blieb, in welchem sie entstand, und daß von einem Orte zu einem andern, und oft in dem nämlichen Dorfe sie nicht die nämliche für Jedermann ist. Daher darf man sich auch nicht wundern, daß diese Verwirrung in der Nomenklatur selbst die größte Verwirrung in der Kultur der Obstfrüchte hervorgebracht hat, weil man erst den Gegenstand genau kennen und genau benennen muß, ehe man sich wechselseitig seine Bemerkungen darüber mittheilen kann.

Um diesen Unbequemlichkeiten abzuhelfen, werden wir *alle* verschiedene Namen sammeln, welche denselben Bäumen in den verschiedenen Theilen Frankreichs ertheilt worden sind, um eine allgemeine und allgemein anzunehmende Nomenklatur für die ganze Republik aufstellen zu können.

Zur Grundlage dieser Arbeit haben wir, wie schon gesagt worden ist, die Nomenklatur des Dû Hamel angenommen. Und um gewiß zu seyn, daß die Namen der Bäume, die wir besitzen, diejenigen sind, welche Dû Hamel den verschiedenen Arten und Abarten ertheilt, so haben wir unsere Bäume alle aus den Baumschulen von Chartreux und Vitry gezogen, deren Besitzer diejenigen sind, welche dem Dû Hamel die Namen zu seinem Werke geliefert hatten. Allein bei dieser Vorsicht allein haben wir uns nicht beruhigt. Um uns von der Uebereinstimmung der Namen, die wir angenommen haben, mit denen, deren sich

Du Hamel bedient, vollkommen zu überzeugen, so haben wir die Früchte dieser Bäume gegen die Abbildungen im Du Hamel gehalten. Diese Arbeit, die schon weit vorgerückt ist, wird in wenigen Jahren beendigt seyn. Auf diese Basis, wenn wir sie erst nur gelegt haben, werden wir die ganze französische Synonymik gründen, eben so wie die lateinische und die fremde, so wie wir dazu Gelegenheit finden können.

Um diese nützliche Unternehmung zu beschleunigen, haben wir die Correspondenten des National-Gartens verbindlich gemacht, uns von allen Departementen der Republik her, wo sie sich befinden, die Liste und die Beschreibung aller Abarten der Obstfruchtbäume, sowohl der in- als der ausländischen, die in ihren Arrondissements gepflegt und gezogen werden, zuzusenden und uns Proben von den Früchten derselben mit den Namen, die sie in ihrer Provinz tragen, zuzusenden. Durch ihre Hülfe werden wir ferner die jungen Stämme der Arten und Abarten erhalten, die wir auf der lebenden Natur prüfen wollen. Wir werden ferner von ihnen Edelreiser von den Obstbäumen ihres Distrikts im Ueberflüße zugesendet bekommen. Ihr Eifer für den Fortgang dieser Einrichtung und ihre Liebe zur Vervollkommnung ihrer Wissenschaft (science und nicht art) sind für uns die sichersten Bürgen für Alles das, was wir von ihnen zu erwarten haben. Endlich der Besuch der Oekonomen und fremder Gärtner, welche den Nationalgarten jährlich besuchen, dieser giebt uns ebenfalls Gelegenheit und Mittel, einen großen Theil der Synonymik in verschiedenen Ländern zu erhalten und um alle Erfahrungen und Hülfsquellen zu benutzen, durch die

wir die unsrer Anlage noch fehlenden Arten erhalten können.

Alle diese Mittel, verbunden mit einem genauen für Beobachtungen bestimmten Tagebuche, müssen uns in den Stand setzen, in wenig Jahren den größten Theil der französischen Synonymik zu erhalten und darauf dem Publikum eine methodische Nomenklatur darzubieten, welche die Wissenschaft von den Hindernissen befreit, die ihren bessern Fortgang bis hierher zurückhielten, und welche ihr Studium eben so nützlich als angenehm zu machen vermöge.

Die Lage des National-Gartens, sein Umfang, die Gewächshäuser und die Mittel zur Kultur von aller Art, die er gewährt, die ungeheure Ausbreitung seiner Correspondenz; mit einem Worte — Alles giebt die besten Mittel an die Hand, nicht allein die Bäume unserer mittäglichen Provinzen, sondern auch alle Obstbäume aus allen heißen Ländern und aus den verschiedensten Theilen unsers Erdballs zu erhalten, zu acclimatiren und zu vervielfältigen. Schon haben wir uns von Perigord sehr viele verschiedene Arten der Kastanien und Maronniers verschafft, die in diesem mittäglichen Theile Frankreichs gezogen werden. Das Departement der Untern Seine hat uns einen guten Theil seiner guten Ciderbäume geliefert. Die andern Departemente werden uns in kurzer Zeit ebenfalls ihre Fruchtbäume liefern. Die ausländische Correspondenz, besonders die in die Levante, in das gemäßigte und nördliche Amerika, die Reise des Capitains Baudin *) nach Neuholland

*) Ich bemerke flüchtig, daß ein Schiff dieses neuen Weltumseglers vor 8 Tagen mit mehr als 130 für das N. Mu-

und in die Inseln des Südmeers) alle diese Mittel können unsern Nationalgarten des Obstbaues zu einer Vollkommenheit erheben, den die Anlagen ähnlicher Art bei einem fremden Volke bis hieher nie erreicht haben.

Alle diese Reichthümer, die einzigen vielleicht die diesen Namen verdienen, aus allen Theilen des Reiches und aus den andern Welttheilen zusammengetragen und in einen kleinen Centralpunct gebracht, werden hier vervielfältigt und hernach in alle Devartemente gebracht, um sie nach und nach über die ganze Republik verbreiten zu können.

Um diesen Zweck desto besser zu erreichen, so haben wir in jedes Beet des zur Erziehung der Obstbäume bestimmten Vierecks mehrere Reihen von Wildlingen von ähnlicher Art gepflanzt, auf welche man in jedem Jahre die ihnen verwandte bestimmt bekannte Arten veredelt, die sich in ihrer Nachbarschaft befinden. Diejenigen Obstbaumarten, die als Strauchgewächse sich durch Absenker oder Auslaufer fortpflanzen lassen, werden ebenfalls fleißig abgesenkt.

Hierdurch wird es der Administration des National-Gartens möglich, in jedem Jahre den Gärten und Baumschulen der Departemente mehr als zwanzig vollkommene Sammlungen von Edelreisern, von allen Ar-

seum bestimmten Kisten aus Neuholland im Havre de Grace angekommen ist. S.

ten und Verschiedenheiten, die diese Schule enthält, zu liefern.

Man sieht daher, daß, wenn die Departemente dazu haben beitragen müssen, einige Arten zu liefern, welche der National-Sammlung in dem Nationalgarten gehören, diese Einrichtung ihnen als Tausch wieder ganze Sammlungen zurückgiebt, welche anfänglich in den Gärten der Departemente zum Studium bestimmt sind, allein mit der Zeit allen Bewohnern des Umkreises die besten Edelreiser und junge Stämme von den besten und berichtigsten Arten gewähren. Bald wird daher der Boden Frankreichs durch die nützlichsten Erzeugnisse überdeckt werden, die, indem sie die Reichthümer der einzelnen Besitzer vermehren, die Kräfte der Republik erhöhen."

Dieses ist der ganze Aufsatz, von dem ich nur den Schluß weggelassen habe, weil dieser von den oekon. Kräuter-Arten handelt und folglich nicht für Ihre Leser bestimmt seyn kann.

Sie bemerken aus demselben die gründlichen Einsichten des Verfassers desselben, des Herrn Thouin des bei dem National-Garten angestellten Professors der Pomologie und der ökonomischen Botanik. Allein wahrscheinlich wird dieser Aufsatz Ihnen und Ihren Lesern, auch kein geringes Vergnügen verursachen.

Vorerst Ihnen: und dies zwar in mancherlei Hinsichten. Ihr Teutscher Obst-Gärtner ward von Ihnen vor nunmehr fast 10 Jahren aus denselben Absichten

unternommen, aus welchen das französische Gouvernement erst seit 4 bis 5 Jahren die so eben beschriebene Anstalt eingerichtet hat. Diese Absichten waren und sind noch: Berichtigung der Nomenklatur und Beförderung der Kultur des Obstbaues in allen seinen Theilen, auf alle mögliche Weise und durch die besten Methoden. Für diesmal also kömmt die Veranlassung, zu einer der besten Ideen wenigstens nicht aus Frankreich! Sie bewirkten zum Theil schon längst das mit der Feder und in Ihren eigenen Baumschulen mit der Hippe, was die Regierung Frankreichs mit Hülfe seiner Fasces erst zu bewirken angefangen hat. In Ihrem T. O. G. haben Sie, wie ich weiß, vor mehreren Jahren schon in einem weitläuftigen Aufsatze den Plan zu einem ähnlichen National-Garten des Obstbaues angegeben, in dem sich größtentheils dieselben Ideen schon befinden, die in dem so eben angeführten Aufsatze enthalten sind; der aber übrigens manche nothwendige Ideen enthielt, die man hier noch vermißt. Ihre damals geäußerte und planmäßig durchgeführte Idee erhält hier also eine der schönsten Bestätigungen. Sie erhält dieselbe aus dem Centralpuncte eines Volkes, das man besonders in dieser Gattung der Cultur des Bodens vor dem unsrigen immer so weit voraus glauben mußte. — Ich freue mich mit Ihnen als Teutscher darüber.

Dieser Aufsatz wird ferner der Verlagshandlung Ihrer Schrift, und dann Ihren Lesern nicht gleichgültig seyn können. Der Erstern, daß sie Ihnen zur Ausführung von Ideen die Hand bot, und dieselbe mit vieler Mühe und Anstrengungen (die doch bloß durch Geld allein nicht hinlänglich honorirt werden) unterstützte, zu deren Realisirung sie

jetzt erst in einem großen Volke eine treffliche Anstalt eröffnet sieht. Ein Beweis von der Güte Ihrer Einsichten und der Beharrlichkeit in ihren Unternehmungen für das allgemeine Beste! — Den Lesern; weil sie hierdurch erfahren, daß sie nicht bloß phantastischen, unnützen Ideen ihr Ohr geliehen, daß sie ihre Zeit, ihr Geld, ihre Aecker und ihre Bemühungen nicht umsonst angewendet, und daß sie nicht ohne Grund einem Teutschen in seiner Art einzigen Unternehmen ihr Lob ertheilten, wodurch sie natürlich ebenfalls auch sehr viel zu dem Fortgange einer der nöthigsten aller menschlichen Wissenschaften beigetragen haben.

Freylich, etwas wäre in unserm lieben Teutschlande hierbei immer noch zu wünschen! Und was denn? Nichts anders, als das, was Sie in Ihrer jetzt fast veralteten und deshalb vor den Augen der teutschen hohen Welt von einer halben Praescription schon umhüllten, oben schon berührten Abhandlung vorschlugen, aus einander setzten, hofften und wünschten; das heißt: daß einer unsrer gütigen menschenfreundlichen und des Platzes, auf dem er sich befindet, wahrhaft würdigen Fürsten Germaniens, dem das Wohl seines Volks ernstlich am Herzen liegt, einen solchen Nationalgarten für seine Staaten errichten möge. Bei der letzten Theilung in das Gewand unsrer vaterländischen Jungfrau sind so Manchem Derselben gar manche treffliche Klöster mit den so schönen Gärten und so fetten Grundstücken, Aeckern, Weinbergen und Wiesen derselben anheim gefallen. Wie leicht dürfte es also bei einem geneigten Willen nicht werden, gegenwärtig eine solche Anstalt zu eröffnen!

Man hätte hier nicht nöthig zu besorgen, daß man

dadurch, als durch Nachahmung einer republikanisch-französischen Anstalt, sich der Gallomanie schuldig machen würde. Nein! Man befolgte dann nur den guten Rath eines Teutschen, der die Einrichtung eines solchen Nationalgartens der Menschheit zur Liebe vorschlug, ehe man in Frankreich kaum noch daran dachte. Gleich den Königen Juba in Afrika, Hiero in Sicilien, Attalus Philometor in Pergamos, die in den Zeiten der Vorwelt nicht bloß über den Obstbau schrieben, sondern wie Laertes, Ulyssens Vater, wie Cato und Varro und Virgil und Theophrast selbst Bäume pflanzten und pflegten; gleich einem Kurfürsten August von Sachsen in der neueren, und dem edlen Fürsten von Anhalt-Dessau in der neuesten Zeit, würden sie hierdurch ihre Namen in der Geschichte der Cultur des Bodens zum Nutzen für die Menschheit, welche weit erhabener als die Geschichte der schändlichsten unter allen menschlichen Narrheiten d. h. mit dürren Worten, als die Geschichte der von den Gewaltigen so oft unternommenen zerstörenden Kriege ist, in ewige Zeiten erhalten. Dann könnte sich Jeder unter ihnen mit gutem Gewissen sagen:

Exegi monumentum aere perennius
Regalique situ Pyramidum altius:

und

Non omnis moriar: multaque pars mei
Vitabit Libitinam!

Indessen, schlägt dieser Wunsch an ihre Palläste alle für jezt immer noch eben so wirkungslos und todt, wie sanfter Glockenton und bittender Gesang an die Todtengruft: so bleibt es freilich Ihnen so wie vielen anderen einzelnen

guten Männern immer noch überlassen zu thun, was die Fürsten ihrer Pflicht nach thun sollten! ! — In meinem nächsten Briefe werden Sie darüber Nachricht erhalten, in welche Verbindung ich für Ihre Teutschen Baumschulen und Ihren T. O. G. mit Herrn Thouin getreten bin.

II.

Besondere Art der Schweizer Obstbäume zu setzen.

(Auszug aus einem Briefe vom Hrn. Gerichts-Director Hertel im Schloß Beuchlingen.

— Vor einigen Tagen las ich im Reichsanzeiger von einem Obstpflanzer im Wirtenbergischen, der die Wurzeln seiner gepflanzten Obstbäume mit wollenen Lappen umwunden, und dadurch ein glückliches Anschlagen und Wachsthum gewonnen hatte. Ich habe noch nicht Gelegenheit gehabt, Versuche damit anzustellen. Kürzlich besprach ich mich aber mit einem Schweizer aus der Gegend von Zürch, über die dasige Obstkultur. Nach dessen Erzählung ist sie dort ein vorzüglicher Gegenstand der Pflege der Landleute. Sie bepflanzen alle ihre Matten oder Wiesen mit Obstbäumen, aber in einer Entfernung von 15 Klaftern jede zu drey Ellen von einander und diese sind ihre einzigen Obstgärten. Sie düngen diese Wiesen des Jahres mehrmalen mit Jauche aus den Kuhställen, die sie sorgfältig sammeln, noch mehr aber mit dem Unraths der Abtritte, den sie mit Wasser verdünnen. Beyde Sorten Jauche davon die letzte sehr verdün-

net, die Bütte mit 9 gr. bezahlt wird, sprengen sie auf ihre Wiesen ohne Rücksicht auf die Bäume umher, daß kein Plätzchen übersehen wird. Dadurch verbessern sie nicht nur die Wiesen, daß selbige im vorigen Jahre, ohngeachtet der eben so großen Dürre als wir gehabt haben, fünfmal gehauen werden können; sondern er behauptete auch, daß solches das Wachsthum ihrer Bäume dergestalt befördere, daß sie zu einer Größe erwüchsen, dergleichen er auf seiner ganzen Reise nicht wahrgenommen hätte. So versicherte er mich daß er von einem Birnbaume, ohne die Früchte die zum Genuß einzeln abgenommen worden, das dortige Maas auf das hiesige berechnet 15 Dresdener Scheffel oder 30 Körbe gewonnen hätte. Die Obstsorten die er mir nannte, hatten alle, mir ganz unbekannte und von den unsrigen verschiedene Namen. An dem Orte wo ich ihn sprach, konnte ich ihm nicht die Zeichnungen des T. O. G. vorzeigen, um vielleicht die Sorten aufzufinden, die er mit andern Namen bezeichnete.

Was mich aber auf seine Erzählung aufmerksam machte, und warum ich sie ihnen hier mittheile, ist die Art ihre Bäume zu setzen, die jene, des Wirtenberger Obstpflanzers zu bestätigen scheint. Die erste Regel, die sie dabei beobachten, ist die, welche wir auch befolgen: den Baum nicht tiefer und lieber flächer als er gestanden hat, zu setzen. Die zweite, in die Grube oder Loch, worein der Baum kommen soll, so viel von der nämlichen Erde worinnen der Baum vorher gestanden, zu bringen, als die erst ausgeschossenen Wurzeln erreichen, damit sein Standort gar nicht verändert zu seyn scheinet. Die dritte und sonderbarste aber, daß sie, wenn die Grube fast so hoch mit Erde angefüllt ist,

daß der Baum aufgesetzt werden kann, sie eine Schicht alte, am liebsten wollene Lumpen auflegen, diese nur wenig mit Erde bedecken, auf diese flache Erdschicht den Baum aufsetzen, die Wurzeln mit klarer Erde beschütten, und dann wieder eine Schicht Lumpen drauf werfen, und diese endlich mit der übrigen Erde zudecken.

Der Schweizer behauptet, daß er Alles garantiren wolle, daß kein so gepflegter Baum außenbleibe, und ohne Unterschied halbe und Ellen lange Sommerschossen treibe. Da der Schweizer ein rechtlicher Mann zu seyn schien, und seine Erzählung der hiesige Gutspachter, der auch ein Schweizer ist, bestätigte, so setze ich kein Mißtrauen in die Wahrheit. Es verdiente aber wohl versucht zu werden, und den ersten Baum, den ich wieder pflanze, will ich auf diese Weise setzen. —

Schloß Beuchlingen den 1. Jan. 1803.

Hertel.

III.

Ueber die Cultur der Zwetschenbäume.

(Auszug aus einem Briefe von J. F. v. B.

— Da ich die Zwetsche als eine der nützlichsten Obstarten betrachte, so richtete ich schon seit mehreren Jahren mein besonderes Augenmerk auf die Erziehung der Zwetschenbäume;

mein Verfahren dabei war aber von der fast allgemein beliebten Art und Weise, sie durch Wurzel-Schößlinge, oder besser durch Legung der Steine zu erhalten, verschieden, indem ich beinahe sämtliche Zwetschenbäume, und deren besitze ich gegenwärtig wohl über 700 Stück, durch Zweige erzielte. Ich finde mein Verfahren durch glücklichen Erfolg so bewährt, daß ich nicht leicht mehr eine andere Handlungsweise einschlage.

Die Ausschößlinge von alten Zwetschenbäumen sowohl als jene von den gemeinen Pflaumenbäumen, liefern mir die nöthigen Stämmchen in meine Edelschule. Im Herbste oder Frühjahre, wie es meine Geschäfte erlauben, setze ich diese, nachdem ich vorher die Wurzeln scharf zugeschnitten habe, in gewöhnlicher Entfernung in die Edelschule. Im zweyten höchstens dritten Jahre können sie sämtlich veredelt werden. Meistens pfropfe ich sie alle im Spalt, mit Reisern die ich von jungen Zwetschenbäumen nehme. Es ist zum Erstaunen, welchen starken und gesunden Trieb sie nun machen. Im ersten Jahr erreichen sie gewöhnlich schon die Höhe von vier bis fünf Fuß, und die Pfropfstelle ist meistens da schon überwachsen. Im dritten, vierten, höchstens fünften Jahre prangen sie schon mit den schönsten Früchten, und können nun aller Orte hin versetzet werden. Die Früchte sind von vorzüglicher Größe und Güte. Die Bäume tragen fast alle Jahre und meistens sehr voll.

Ehemals stand ich in dem Irrthum, den fast alle Landleute und nicht wenige Gärtner hegen: daß nur Zwetschen, die von Bäumen von Schößlingen oder aus Steinen gezogen werden, zum Dörren tauglich wären, allein meine nun-

mehr mehrjährige Erfahrung überzeugt mich vom Gegentheile. Diese großen Zwetschen lassen sich ganz vortrefflich welken; nur beobachte man die Vorsicht, die erste Heizung im Dörrofen nicht zu übertreiben, wodurch sie aufplatzen könnten und an ihrem Ansehen und Güte verlieren würden. Käufer die einmal von meinen schönen gedörrten Zwetschen erhalten haben, ziehen sie immer allen andern von Kernstämmen vor.

Endlich muß ich bei meinen Zwetschenbäumen bemerken, daß ich noch nie den Uebelstand an ihnen bemerkt habe, den sonst Wurzelausschößlinge mit sich führen, nämlich daß sie gleichfalls aus ihrer Wurzel wieder neue Schößlinge treiben.

B. d. 11. Januar 1803.

J. F. v. B.

IV.

Etwas über die lange und gute Aufbewahrung der weißen Winter-Calville, Reinetten und anderes Winterobstes.

Herr Pfarrer Franz Patermann zu Minitz in Böhmen verfährt bei Erhaltung, auf ganze zwey Jahre, der weißen Winter-Calville auf folgende Art:

Seine erste und vorzüglichste Sorge ist: diese Calvillen

zur Reifezeit mit der möglichsten Behutsamkeit, jede Quetschung zu beseitigen, abzunehmen; und so unbeschädiget bringt er sie auf das Verwahrungslager. Dieses Verwahrungslager ist ein zur ebenen Erde gelegenes Gewölbe, das starke Seitenmauern hat, über welchen ein Getraideboden ist. In diesem Gewölbe sind drei Zug- oder Luftlöcher. Eins dieser Zuglöcher befindet sich über der Eingangsthüre, das zweyte diesem gegenüber, das dritte in der Mitte der Wölbung auf dem Getraideboden. Die zwey gegen einander befindlichen Luftlöcher machen in der Mauer keinen rechten sondern einen schiefen Winkel, werden im Winter wohl vermacht, um dem Frost das Eindringen zu verwehren. Das in der Mitte befindliche Luftloch bleibt auch bei der stärksten Kälte offen. Dieses Gemach ist trocken, im Sommer kühl, und im Winter widerstehet es dem stärksten Froste.

Er reihet die Calvillen auf Stellagen von bloßen Bretern, doch so, daß sie einander nicht berühren. Diese Aepfelreihen sieht er so oft, als es ihm seine Berufsgeschäfte erlauben, durch; nimmt die anbrüchigen hinweg; wechselt auch manchmal ihre Lage, damit die Last nicht immer auf der nämlichen Fläche ruhe. Dieses Durchsehen der Aepfelreihen und Verwechseln ihrer Lagerstellen setzt er so lange fort, bis starke Fröste eintreten: nun vermacht er die Eintrittsthüre mit häufigem Stroh wider das Eindringen der Fröste, und kömmt dann dahin so lange nicht, so lange die starken Fröste anhalten. Und da sich mit eintretendem Frühlinge an den Aepfeln ein Schweiß zeiget, so nimmt er ein reines Tuch, wischt jeden Apfel einzeln rein ab, und setzt von nun an sein Durchsehen der Aepfelreihen und das Verwechseln ihrer Lage wieder fort. Unter dieser Vorsicht und Aufmerksamkeit er-

hält er wenigstens die Hälfte seiner Calvillen ein Volles Jahr, und den Vierten Theil auf ganze zwey Jahre.

Im Jahre 1791 im Monat October zur Zeit der Krönungsfeier Kaiser Leopolds des II., wie auch das folgende Jahr darauf im Monat September, als der jetzt regierende Kaiser Franz II. in Prag gekrönt wurde, hatte er die ausgezeichnete Ehre mit seinen Calvillen die Kaisertafeln zu zieren, und dafür den höchsten Beifall einzuärndten.

Libesnitz bey-Prag in Böhmen,
den 2. Jan. 1803.

Thomas Weininger.
Pfarrer in Libesnitz.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Seite

I. Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

II. Naturgeschichte der Erdbeere. 3

Die grüne Erdbeere. 5

II. Pflaumen-Sorten.

No. XXXI. Die Dauphiné-Pflaume. 11

III. Erdbeer-Sorten.

No. VII. Die rothe Monats-Erdbeere. 14

No. VIII. Die weiße Monats-Erdbeere. 15

IV. Aepfel-Sorten.

No. CVII. Der Würzapfel oder Würz-Ramhour. 17

Zweite Abtheilung.

I. Ueber die Obstbaumzucht in und um Paris. (Fünfter Brief.) 21

II. Besondere Art der Schweizer Obstbäume zu setzen. 41

III. Ueber die Kultur der Zwetschenbäume. 43

IV. Etwas über die lange und gute Aufbewahrung der weißen Winter-Calville, Reinetten und anderes Winterobstes. 45

XXXI. Die Dauphiné-Pflaume.

VII. Die rothe Monats-Erdbeere.

VIII. Die weiſse Monats—Erdbeere.

CVII. Der Würzapfel.

Der teutsche Obstgärtner.

Ein und zwanzigsten Bandes, Zweites Stück. 1804.

Erste Abtheilung.
Characteristik der Obstsorten.

I.
Besondere Naturgeschichte
der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

11. Naturgeschichte der Erdbeere.

Fortsetzung von S. 11 des XX. Bandes.

VII. Der Capiton.

Da die Gewohnheit dieser Erdbeere einen besondern Namen gegeben hat, so scheint es mir, ihn beizubehalten sehr schicklich zu seyn, weil sie in der That so sehr von andern verschieden ist, daß sie einen eigenen Namen verdient.

Die Geschlechtstheile der Blüten die in allen Erdbeerstöcken zusammenstehen, sind auf gewisse Weise bei dem Capiton in verschiedenen Individuen, und auch in denen davon herkommenden Pflanzen getrennt. Es giebt männliche und weibliche, wie ich dieses hier kürzlich darstellen werde.

Die Capitons, männliche und weibliche, sind sich so ähnlich in ihren Blättern, Ausläufern, Stängeln und selbst in mehreren Theilen ihrer Blüten, daß man sie ohne genaue Untersuchung ihrer Geschlechtstheile nicht von einander unterscheiden kann; wenigstens habe ich bis jetzt nichts unähnliches an ihnen erkannt, wenn es nicht dieses ist, daß der männliche etwas stärker und haariger ist. Aber alle diese Theile zeigen etwas Unähnliches mit andern Erdbeerstöcken. Ich will dieses deutlich auseinandersetzen. Man muß nur bemerken, wenn man noch niemals ein wildes Individuum vom Capiton gesehen, so kann man es nur mit der kultivirten Gartenerdbeere oder mit andern, wie sie gemeiniglich in unsern Gärten anzutreffen sind, vergleichen.

In diesem Zustande sind seine Blätter noch einmal so groß und ihre Stiele viel höher; seine Ausläufer und selbst seine Wurzeln sind stärker, so daß der Stock im Ganzen genommen viel stärker ist, als irgend ein anderer Erdbeerstock. Die grüne Farbe ist beinahe die nämliche, als die am Walderdbeerstocke, aber der untere Theil des Blattes ist nicht so weiß. Alle diese Theile sind sehr haarig. Die Haare, welche die Stiele der Blätter bedecken, sind bisweilen so hart und so rauh, daß es die Hand durchs Gefühl wahrnimmt. Ueber dieses habe ich bemerkt, daß ich an dem Capiton nie-

mals Blätter gesehen habe, deren Stiele Anhängsel gehabt, und daß ich im Gegentheil, wie ich gesagt habe, oft welche abgepflückt, welche in vier oder fünf Theile getheilt waren.

Die Capitons blühen beinahe zur nämlichen Zeit wie die andern Erdbeeren, aber die Früchte der weiblichen Individuen brauchen längere Zeit zur Reife. Die jungen Pflanzen schienen langsamer zu blühen; besonders diejenigen Individuen, die aus Saamen entstanden waren. Ich habe deren welche gesehen, die bis in das vierte Jahr gewartet haben, der größte Theil bis in das dritte. Oft erscheint ihre erste Blüte dieser Ursache wegen, nur im Herbste; aber überdieses trägt es sich sehr häufig zu, daß die Capitons besonders die männlichen zum zweiten Mal in dieser Jahrszeit blühen.

Die Blütenstängel sind stärker wie alle andere Theile, sie sind steif und oft flach, wie wenn zwei kleine mit einander vereiniget wären. Sie theilen sich mehr oder weniger hoch, und die Scheide, welche bis zu dieser Gegend mit hinwächst, endiget sich gewöhnlich mit einem flachem Blatte mit drei Abtheilungen, anstatt daß sie an andern Erdbeerstöcken öfters ganz einfach ist. Es finden sich indessen auch einfache an ihnen, aber sie sind immer sehr groß. Die Aestchen, welche aus dem Stiele kommen, theilen sich, und theilen sich wieder auf die Weise, daß wenn die Blüten sich ausgebreitet haben, sich der Blumenstrauß ganz flach über ihnen befindet, als eine Decke oder Schirm wie bei der Schafgarbe. Alle diese Sträuße haben gewöhnlich die Höhe der Blätter und erscheinen über ihnen. Es ist noch zu bemerken, daß das Ausbreiten dieser Blüten fast zu gleicher Zeit geschieht, und daß die Früchte ebenfalls zusammen reifen. Man wird sehen

daß diesen Charakter die Capitons mit der Scharlacherdbeere gemein haben; etwas bei diesen beiden sehr Sonderbares! Die Scharlacherdbeeren sind frühzeitiger und die Capitons später; dieser Ursache wegen ist die Reifzeit der einen und der andern kürzer als die aller andern Erdbeeren.

Die Abtheilungen des Kelchs stehen längs dem Stiele der Blumenblätter gerade in die Höhe, wenn die Frucht groß wird, statt daß sie platt bleiben sollte, wie an der Erdbeere. Ich habe sie nie über die Gebühr wachsen sehen. Ihre Anzahl übersteigt selten sechs, und ich habe viele Kelche gesehen, die nur vier Ausschnitte hatten. Die Blumenblätter scheinen in ihrer Anzahl eben so regulair zu seyn, und ich habe nie Zwischenblätter gesehen, außer in diesem Jahr an zweien Blüten, deren Stöcke aus Saamen entstanden waren. Außer den fünf gewöhnlichen Blumenblättern hatten sie noch fünf andere kleinere gerade stehende, so daß sie eine zweite höhere Ordnung bildeten, und deren Stiele sehr verlängert an der Seite der äußern Blumenblätter in der Aushöhlung des zarten Randes, ihren Ursprung nahmen, welche deswegen einige Staubfäden weniger trugen. Die Blumenblätter des Capiton sind regelmäßig, hohl, abgerundet und beinahe noch einmal so groß als alle vorbeschriebene Erdbeerstöcke. Die Blüte ist daher im Ganzen genommen viel größer.

Die Blüten der männlichen Individuen sind noch viel größer als die der weiblichen, aber ihr vorzüglicher Unterschied liegt im Geschlechte. Die Staubfäden der einen sowohl als der andern dieser Blüten, sind regelmäßig geordnet. In den männlichen Blüten haben sie ungefähr die Länge

von zwei Drittheilen der Blumenblätter, sind groß und steif, so daß sie ihre bestimmte Richtung, die ich bereits an ihrem Orte beschrieben habe, viel länger erhalten, als an anderen Erdbeerstöcken. In den weiblichen Blüten haben diese Staubfäden nicht die Länge, sind eben so groß als andere, und unten enden sie sich kurz zugespitzt. Die Staubbeutel in den männlichen Blüten sind sehr viel größer als die in anderen Erdbeerstöcken, und so wie sie mir in dem grünen Erdbeerstocke geschienen haben. Bei den weiblichen Individuen sind diese Staubbeutel gänzlich verunglückt, sie enthalten keinen Blumenstaub. Das Gefäß des Blumenstaubes ist selbst so flach, daß es seine Gestalt gänzlich verlieret und man unterscheidet kaum noch die Staubfäden.

Der Boden des Eierstockes im Gegentheile ist sehr dick, sehr dachigt in den weiblichen Individuen, und sehr klein und flach in der männlichen; das Verhältniß gegen einander ist wenigstens vierfach. Die Eierstöcke und die Pistillen die auf ihm stehen, scheinen bei beiden einander ähnlich zu seyn; aber die männlichen sind schlechterdings unfruchtbar, sie vertrocknen mit ihrem Boden ohne in der Größe zuzunehmen. Es begegnet sowohl dem Boden als dem Eierstocke der weiblichen Individuen, daß sie nicht befruchtet worden sind; anstatt, daß, wenn die Pistillen es durch den Blumenstaub der männlichen worden sind, die Handlung, die sich dem Eierstocke und dem Boden, welcher sie trägt mittheilt, sie wachsen, und wie gewöhnlich, entwickeln läßt.

Die Früchte welche auf diesem Boden gebildet werden, sind den Erdbeeren ähnlich; aber der Gebrauch giebt ihnen

den Namen Caprons. Sie unterscheidet sich durch ihren Geschmack und durch einige andere Eigenschaften. Ihr Fleisch ist ganz und gar fest, ohne Aushöhlung im Mittelpuncte und fest an dem Kelch hängend. Sie sind noch einmal so groß und behalten immer die Gestalt eines abgestumpften Eies. Die Eierstöcke die auch stärker sind, weichen noch mehr von der Größe der gemeinen Erdbeere, wegen der Dicke der Früchte dieses Erdbeerstockes oder Caprons ab. Das Fleisch erhebt sich bisweilen rundum wie bei den grünen Erdbeeren, aber weniger als bei der Scharlacherdbeere. Die Farbe ihrer Haut ist mehr Purpur als roth, aber sie wird selten dunkler. Wenn die Caprons von den Blättern beschattet werden, so werden sie an einigen Stellen weißlich. Ihr Aushauchen ist auch sehr, so wohl im Geruch als Geschmacke, von anderen Erdbeeren verschieden; er hat etwas Honig- und Muskatellerhaftes. Doch es ist leichter und sicherer, über alle diese Verschiedenheit, durch Hülfe der Sinneswerkzeuge zu urtheilen, als sie dem Verstande durch Beschreibungen begreiflich zu machen. Man muß sie sehen und kosten.

Man siehet aus dieser Beschreibung, die ich so eben gegeben habe, die Neigung des Geschlechts der Capitons die sie allem Anscheine zum Zwitterzustande haben, aber daß sie in der Wirklichkeit entweder weiblich oder männlich sind. Sie sind also, wenn es erlaubt ist sich so auszudrücken, entweder männliche oder weibliche Zwitter. Sie entstehen in gleicher Menge aus den Samenkörnern des nämlichen Caprons, und es befindet sich kein vollkommener Zwitter unter ihnen; wenigstens habe ich noch keinen vollkommenen unter einer sehr großen Anzahl angetroffen.

Uebrigens habe ich keine große Verschiedenheit unter den Capitons gefunden, ob ich sie schon seit fünf Jahren in Ueberfluß gesäet habe, welches drei auf einander folgende Erzeugungen machte. Wir hatten anfänglich nur Capitons mit ziemlich langer Frucht, die Samenkörnchen davon haben Früchte von sehr runder Gestalt hervorgebracht, aber diese Veränderung ist fast allgemein, und erhält sich, wie Miller sagt, nicht einmal durch Ausläufer. Ich habe auch bemerkt, daß das Fleisch an gewissen Individuen viel zärter als an andern war, und auch sogar solche, an welchen es um die Eierstöcke sehr viel herauf trat, und um dieselbe eine viel größere Höhlung bildete. Ich habe welche gesehen, deren Früchte fast ganz weiß blieben, ob sie schon reif waren; andere deren Blüten viel kleiner und von der Größe des Walderdbeerstockes waren; endlich habe ich ein Individuum aus Samen gezogen gesehen, das in diesem Jahre zehen Blumenblätter in einer doppelten Reihe hervorbrachte, und wovon ich schon geredet habe.

Auch unter den männlichen Individuen hat sich einige Verschiedenheit gefunden, indem einige einen viel stärkern Kelchboden hatten als andere. Ich habe sogar zwei Individuen die ganz verschieden waren, von diesen gesehen, die um die Zeit der Befruchtung eine Art von Vergrößerung zeigten, als wären sie vollkommene Hermaphroditen oder Zwitter, aber die Anfänge der Früchte sind den vierten oder fünften Theil ihrer gewöhnlichen Größe kleiner geblieben, und hatten weder Zartheit noch Geschmack noch Farbe. Die Eierstöcke die sie hatten, waren schlechterdings leer und unfruchtbar.

Unter der Aussaat von 1764 habe ich ein Individuum mit sehr verlängerten Blättern erhalten, da es aber noch nicht geblühet, so weiß ich nicht, ob es männlich oder weiblich seyn wird, noch ob es sonst noch einen andern Vorzug hat. In diesem 1766sten Jahre befindet sich eins unter den ausgesäeten, dessen Blätter sehr kurz sind, und sich an der Spitze unterwärts krümmen, welches dieser Pflanze ein gekräußeltes Ansehen giebt; aber es ist dieses vielmehr ein Mangel und Schwäche, als daß sie eine eigene Varietät gäbe.

Die Aehnlichkeit, welche sich zwischen dem Capiton, wo die Geschlechter getrennt sind, und dem Erdbeerstocke aus Chili (frutiller) findet, von dem ich nun reden werde, wo sie es auch sind, berechtiget anzunehmen, daß diese zweite Rasse von dem Capiton entstanden sey; aber es scheint mir nicht so leicht zu begreifen, daß der Capiton von irgend einem Erdbeerstocke habe entstehen können, wo die beiden Geschlechter gleichmächtig und vollkommene Zwitter sind. Die Dichtheit der Früchte, die Größe der Staubbeutel, das Haarige der Pflanze, machen mich geneigt zu glauben, daß der Capiton seine Entstehung vielmehr dem grünen Erdbeerstocke als irgend einem andern zu danken habe. Aber wenn das ist, so muß man die Trennung der Geschlechter beim Capiton, als einen bloßen Mangel in einem der beiden Geschlechter ansehen. Wie kann sie in diesem Falle so stäte seyn, als ich es gesagt habe? Welcher Ursache kann dieser Mangel zugeschrieben werden? Kann man im Gegentheile sagen, daß der Capiton und der Erdbeerstock aus Chili (frutiller) von einer Art seyen, da sie von andern Erdbeerstöcken so verschieden, obschon im Ganzen so nahe verwandt

sind? Diese so verwirrenden Gegenfragen verdienen ohne Zweifel gründlich beantwortet zu werden; aber da sie nicht allein die Naturgeschichte der Erdbeere betreffen, indem eine ziemlich große Anzahl der übrigen Pflanzen in dem nämlichen Falle sind, so will ich sie zum Gegenstand einer besondern Bemerkung machen, um dabei ausführlicher meine Beobachtungen und meine Muthmaßungen über diesen merkwürdigen Punct des physischen Wachsthums anführen zu können.

Es würde, um diesen Zweifel in Ansehung des Capiton zu lösen, sehr leicht seyn, wenn man ihn in seinem wilden Zustande betrachten könnte; aber man müßte um dieses zu können, vorher wissen, welches sein natürliches Vaterland wäre, und zu dieser Kenntniß habe ich bis jetzt noch nicht gelangen können. Er wächst weder in unsrer umliegenden Gegend noch im übrigen Frankreich. Miller sagt, er komme ursprünglich aus Frankreich; ich weiß, aus welchen Gründen; aber ich halte mich berechtigt, daran zu zweifeln, und das wegen seiner Farbe, welche ihn den andern Europäischen Erdbeerstöcken ähnlich macht, und ihn von den drei Arten der Amerikanischen, davon mir noch zu reden übrig ist, unterscheidet.

Wenn unser Capiton der Wiesen-Erdbeerstock des Hrn. von Linné ist, so ist er in ganz Schweden gemein. Man findet ihn auch in Teutschland, wenn dieses der Erdbeerstock mit großen Früchten ist, der von vielen Kräuterkundigen bemerkt worden ist; aber das alles ist noch nicht entschieden.

Indem ich übrigens erwarte, bis diese Zweifel verschwinden, so theile ich hier mit, was in der Naturgeschichte des Capiton gewiß ist. Man findet eine Abbildung von diesem Erdbeerstocke in Kupfer gestochen, in einem prächtigen Werke, welches Besler auf Befehl des Bischofs von Eichstädt in Franken, im Jahr 1613 herausgab, und welches die Abbildungen aller Pflanzen enthält, die in dessen berühmtem botanischem Garten gezogen wurden. Obschon die, welche den Capiton vorstellt, nicht genau ist, da die Blumenblätter, der Blumengrund und andere Theile der Blumen ja selbst die Scheiden der Stängel schlecht vorgestellt sind, so kann man doch an der Eintheilung des Kelchs, der Dicke der Früchte und der ganzen äußerlichen Gestalt der Pflanze, nicht zweifeln, daß sie ein weibliches Individuum von unserm Capiton vorstelle, das in unsern Gärten gut genährt und nur ein wenig größer als sie in der Natur ist, und wie alle die andern Pflanzen, gezeichnet ist. Besler nennt diese Sorte: die Erdbeer mit dicker Frucht und legt ihr in seiner Beschreibung einen sehr angenehmen Geruch, Geschmack und Saft bei, wobei er sagt, daß sie in Ansehung der Größe einigen Pflaumen den Vorzug streitig mache. Hiernach hat Caspar Bauhin den Capiton, den Erdbeerstock mit einer so großen Frucht wie eine Pflaume genannt. Simeon Paulli, welcher unter eben diesem Namen von diesem Erdbeerstocke redet, versichert, daß er in Dänemark Früchte daran gesehen, welche nach der Güte des Erdbodens und nach einer bessern guten Witterung des Jahres, Früchte so groß wie eine Pfirsche hervorgebracht hatten. Nach dieser Benennung Caspar Bauhins haben seitdem die Pflanzenkundigen diese Erdbeer angeführt.

Ich habe indessen gesagt, daß die Herausgeber des gros-

sen Katalogs des königlichen Gartens, und Tournefort nach ihnen, diesen Namen dem Fressant-Erdbeerstock (Fraisier-Fressant) scheinen gegeben zu haben, dies hat sie nachher genöthigt, dem Capiton den Namen: fremden oder ausländischen Erdbeerstock, wollig und mit rother und muskatellerhafter Frucht, zu geben; denn da diese Bezeichnung nirgends als nur in diesen zwei Werken sich befindet, so kann nur der Capiton darunter verstanden werden. Ich hätte sehr gewünscht, die also genannten Pflanzen in den Kräuterbüchern des königlichen Gartens, die ich zu Rathe gezogen habe, zu finden aber es gab keine in denselben. Die männlichen Capiton die ich darinnen angetroffen habe, waren ohne Namen darin eingeschrieben, wie ich gleich sagen werde. Ihre Unfruchtbarkeit hat Tournefort vielleicht hindern können, darinnen die Muskateller-Erdbeer des königlichen Gartens, den er vielleicht vorher noch niemals gesehen hatte, zu erkennen.

Die Erdbeerstöcke mit großen dicken Früchten, von denen Tradescant, Volckamer und Andere reden, scheinen mir auch unsere Capiton seyn zu müssen, so wie der Erdbeerstock aus Pannonien und Böhmen, von denen Robin und Parkinson reden; und es ist fast gar kein Zweifel daran. Indessen dünkt mich doch, daß es nützlich wäre, die Beweise davon anzuführen. Ich verspare sie jedoch bis zu demjenigen Theile der letzten Bemerkung, welcher von der Synonymie handelt, und davon ich schon gesagt habe, da ich von dem grünen Erdbeerstock redete. Ich werde daselbst auch ins Licht setzen: daß der dicke weiße Erdbeerstock des Obel, in den Niederlanden Chapiron, genannt; der große weisse Erdbeerstock des Rudbeck und derjenige, welchen Salomon und Bradley in England eben so nennen, und endlich der Wie-

sen-Erdbeerstock des Hrn. v. Linné viele Aehnlichkeit mit unserm Capiton haben.

Was den Namen Capiton betrifft so haben Quintinie und alle Liebhaber der Cultur, die seithem davon nur überhaupt geschrieben haben, sich dessen bedient, um diese Sorte der Erdbeere zu bezeichnen. Die Blumenhändler geben ihr gemeiniglich den Namen Chaperon. Sie ist seit langer Zeit in den Gärten um Paris bekannt, aber verachtet. Die Engländer bauen sie im Gegentheil, um ihre Tafeln damit zu zieren. Sie nennen diese Sorte, um sie auszuzeichnen: the Hautbois-Strawberry (hochbüschigter Erdbeerstock) vielleicht deswegen weil seine Stängel sich zur Höhe einiger Gesträuche erheben. Hr. Miller hat geglaubt, daraus eine besondere Art machen zu müssen, und hat sie durch verlängert eirunde runzlichte Blätter und eiförmige Früchte charakterisirt.

Die im letzten Frühling aus England zu Trianon angekommene Capitons haben mir den unsern ähnlich geschienen und ich habe männliche und weibliche davon blühen sehen.

Tournefort und Vaillant haben uns in ihren Kräuterbüchern, wie ich schon gesagt habe, männliche Capitons vom Anfang ihres Jahrhunderts aufbehalten; sie sind den unsern so ähnlich, daß sie schlechterdings beweisen: die Geschlechter in dieser Art waren damals eben so getrennet, wie man sie noch jetzt sieht, und sie erlauben nicht den geringsten Zweifel, den Einige auf diese Sache hinzuschieben suchen. Diese zwei Botanisten hatten die Pflanzen ihres Kräuter-

buchs zu Meudon gesammelt, aber in einem Garten, wie die Größe derselben bemerken läßt. Tournefort bezeichnet sie durch drei Hauptcharaktere: durch die Neigung der Blume zum Doldenförmigen, die Unfruchtbarkeit und Länge der Blätter.'

II.

Pfirschen-Sorten.

No. XIII. Die Venusbrust. (Taf. 5.)

Fr. Têton de Venus.

(Aus dem Jardin des Plantes zu Paris.)

Frucht.

Wenn unter allen größeren Obstfrüchten, die in unserm nördlichen Europa erzogen werden können, die Pfirschen sich das Prädikat der vorzüglichern Schönheit vor jeder andern Obstart zugeeignet haben, so ist diese Frucht ohne allen Streit die schönste unter allen Früchten: denn unter den Pfirschen sogar ist sie die schönste Pfirsche. Aus diesem Grunde hat sie auch von irgend einem gegen die körperlichen Vorzüge der Venus Urania nicht gleichgültigen französischen Pomologen den schönsten und lockendsten Namen erhalten, der sich ihr nur ertheilen lassen konnte. Wer das Wunderbild der Schönheit in der gegenwärtigen Künstlerwelt, die Venus von Medicis, jemals im Originale sah, der mag ver-

gleichen und entscheiden, ob diese Pfirsche den ihr beigelegten Namen verdiene? So viel ist gewiß, daß ihre Form unter allen Frucht-Formen die reizendste und ihr Colorit von der Zeit ihrer halben Reife an bis zur Epoche ihrer völligen Reife das lieblichste und angenehmste ist.

Ihre Höhe beträgt bei den größesten 3 und bei den mittelmäßigsten gegen 2½ Zoll. In ihrer Breite mißt sie selten über 2½ Zoll. Von der ehemaligen Blüthe sieht man nicht die geringste Spur mehr: eine mit einer kleinen sanften Wolle überdeckte Spizze hat sich wie ein Rosenknöspchen an ihrer Stelle erhoben. Die Schale ist mittelmäßig stark. Das Colorit ist durchaus fleischfarbig, besonders von der Spizze an bis über die Mitte der Frucht hinaus, wo ein leichtes niedliches Backenroth beginnt. In der Mitte der Reife ist dieses Colorit am fleischfarbigsten und schönsten: in dieser Periode zeichnet sie sich durch dieses Colorit so sehr aus, daß keine einzige Frucht existirt, die in so lieblichen Farbennüanzen mit ihr wetteifern könne. Sie gewährt dann den schönsten Anblick für das Auge, den man nur haben kann. Die über ihre Oberfläche verbreitete Wolle ist kaum merklich. Ihr Fleisch, das bloß um den Stein herum eine Rosenfarbe hat, ist schneeweiß, sehr saftreich und von einem äußerst angenehmen Geschmacke. Zur Zeit ihrer vollkommensten Reife scheint sie fast in nichts anderm als in Saft zu bestehen; sie ist dann schwer zu schälen, und nur bei einer leichten Berührung verliert sich dann ihre Feuchtigkeit. Ihr Stein ist 1 Zoll 5 — 6 Linien lang und ½ Zoll breit. Durch eine lange starke Faser, die an seinem stumpferen Rücken hinläuft, wird er nach oben und unten zu in der Frucht befestigt. Aus den Löchern in seinen Seiten treten dünne weiße Fibern

heraus, die ihn in dem Fleische festhalten. Da, wo er nach der Spitze der Frucht hinwärts liegt, da verlängert er sich, analog mit der Frucht, in einen sehr langen spitzigen Schnabel. Der in ihm enthaltene Kern ist groß, indem der Stein schwache Seiten hat, und sein Geschmack ist nicht unangenehm. Diese Frucht reift in dem Anfange bis zur Mitte des Oktobers.

Baum.

Der Baum, der diese Pfirsche trägt, zeichnet sich vor vielen anderen Pfirsch-Bäume durch kräftige und üppige Vegetation sehr aus. Sein Stamm ist hoch und stark. Seine Aeste setzen sich in Gabeln an, und diese können durch guten vorsichtigen Schnitt auf eine sehr beträchtliche Höhe und Länge hinausgeführt werden. In dem Garten des Bürgers Detroi zu Auteuil bei Paris steht ein Pfirsichbaum von der Têton de Venus der 36 Fuß lang ist und der an seinen zwei Haupt- vier und zwanzig Neben- und einigen sechzig Seitenästen ꝛc. in diesem Jahre 600 Pfirschen trug, die alle zur Reife kamen, nachdem die übrigen untauglichen entweder abgefallen oder heruntergeworfen waren, und von denen das Stück zu 4 Sous (etwas über einen Groschen unseres Geldes) in Paris verkauft wurde. In Montreuil findet man mehrere dergleichen Bäume von ähnlicher Größe. Da dieser Baum so stark im Schaft und in den Aesten erwächst, da er ferner viele Früchte trägt, so ist er, bei den übrigen Eigenschaften der Frucht selbst, hier sehr beliebt.

Blatt.

Das Blatt ist sehr lang, sehr fein gezackt und hat eine schöne hellgrüne Farbe. Die Rippchen setzen sich, fast wie die Aeste und Zweige des Baumes, gabelförmig an.

Dr. Sickler.

III.

Pflaumen-Sorten.

No. XXXII. Die violette Königin Claude. (Taf. 6.)

Reine-Claude violette.

(Aus dem Garten des Bürgers De-Troi in Auteuil bei Paris.)

Frucht.

Diese Pflaumensorte ist selbst in der Gegend um Paris bis jezt noch sehr selten. Sie stammt aus dem ehemaligen Touraine in Frankreich her und ist nur vor kurzem erst von daher in die hiesige Gegend gebracht worden. Sie verdient aber ihrer Schönheit eben so sehr als ihres Wohlgeschmackes wegen eine allgemeine Verbreitung und eine besondere Empfehlung.

Die Frucht ist fast rund, an beiden Polen abgeplattet und enthält 1¼ Zoll Höhe und fast eben so viel in der Breite.

Eine

Eine nicht sehr beträchtliche Vertiefung scheidet sie von einander. Indessen läuft doch dieselbe von dem Stiel an bis zur Blume hin merklich genug. Der Stiel, der zwei Drittheile der Höhe der Frucht enthält, sitzt in einer sehr beträchtlichen Vertiefung. Die Gründe aus denen man dieser Frucht den Namen Reine Claude violette ertheilt hat, scheinen folgende gewesen zu seyn.

Erstens, die Aehnlichkeit derselben mit der eben erwähnten Frucht in Größe und Form.

Zweitens, die Aehnlichkeit des Fleisches. Dieses ist auch hier etwas grünlich-gelb, sehr fein, zart und schmelzend.

Drittens, die Aehnlichkeit des Saftes; dieser ist auch hier in großer Menge vorhanden, ist sehr süß, und von dem vortrefflichsten Geschmack.

Viertens, die Aehnlichkeit der Eigenschaften, bei eintretendem Regen zu springen und durch diese Hautöffnungen an Güte des Geschmackes zu gewinnen.

Fünftens, die Aehnlichkeit des Steins. Auch hier sitzt dieser fest am Fleische an und macht sich nur mit Mühe davon los.

Sechstens endlich, die Verschiedenheit dieser Sorte von allen andern Pflaumensorten von ähnlicher Form, Größe und Farbe bei den vielen Vereinigungspunkten, die zwischen ihr und der gewöhnlichen Reine Claude verte statt finden.

Die Farbe der Frucht ist ein dunkles Violet an der Schatten- und ein helles an der Licht- oder Sonnenseite. Ein leichter Hauch liegt über der zarten Haut. Ihre Reife fällt in den Monat September. Da wo man sie in Menge erzieht liebt man sie vorzüglich. Sie hält an Güte mit der grünen Reine Claude einen gleichen Rang. In Hinsicht auf Farben-Reiz ist sie ihr sogar noch weit vorzuziehen. Man bereitet aus ihr die wohlschmeckendsten Compots und die delikatsten Confitüren. Auch welkt man sie; allein dann behalten sie wenig von ihrem Fleische, obgleich ihr Genuß sehr angenehm seyn soll.

Baum.

Ihren Baum habe ich nicht selbst gesehen. Ich erhielt die Pflaume von einem Baume von einer ganz andern Pflaumenart, auf dem ein Reis der Reine-Claude violette vor mehreren Jahren gepfropft worden war. Dieses Reis war zum Ast worden und trug heuer sehr viele Früchte Den Versicherungen des Bürgers De-Troi zu Folge, der ein sehr erfahrner Baumpflanzer ist und Baumschulen bei Chartres, bei Dünkirchen und in der Vendée besitzt und der den Baum gut kennt, ist derselbe fast durchaus dem Baume der großen Reine Claude ähnlich.

Blatt.

Auch im Blatte, wie man sieht, sind diese beiden Pflaumenarten sich ziemlich ähnlich. Es ist länglicht, läuft spiz von einer schmalen Breite aus, und hat viele Zäckchen. Nur in Hinsicht auf die Länge und Breite findet eine Ver-

schiedenheit Statt. Es ist nämlich gegen das Blatt der großen Reine Claude sehr klein.

Dr. Sickler.

IV.

Aepfel-Sorten.

No. CVIII. Der leberrothe Himbeer-Apfel.

(Taf. 7.)

Dieser Apfel hat in der Form viele Aehnlichkeit mit dem ächten rothen Wintercalville, nur ist der unsrige meist größer, die Stielfläche platter und breiter und die Ründung fast immer durch eine oder die andere, sich stark hervordrängende Rippe auffallend gestört, was bei dem rothen Wintercalville nur selten in der Maaße zu geschehen pflegt. Ziemlich tief unten nach dem Stiele zu, ist die Frucht am breitesten und rundet sich nach diesem so kurz und platt zu, daß man die Stielfläche oft fast eben nennen möchte. Je ebner diese ist, desto seichter ist die Stielhöhle. Nur an sanft abgerundeten Früchten ist sie bedeutender, doch immer mehr weit ausgeschweift, als tief. Der holzige, nicht starke Stiel geht oft weit über die Frucht heraus und erreicht dann die Länge von 1 und ½ Zoll, doch manchmal bleibt er auch sehr kurz. Nach der Blume läuft der Apfel stark abnehmend lang aus, so daß die Blumenwölbung im Vergleich mit der

Stielfläche nur einen schmalen Rand behält, der aber bei etwas niedrigen Früchten fehlt. Er gehört also nach der Formentafel des T. O. G. zu den länglichten, abgestumpft spitzigen Kegeln. Die mehresten sind hochausfehend, aber unter dem Maase ist gewöhnlich Höhe und Breite sich gleich, nämlich beides 5 Zoll, wenn man bei Messung der Breite, wie billig, die Kanten mit ins Maas fallen läßt. Die große, breit und langblättrige Blume steht meistens in einer tiefen und weiten, manchmal aber auch flachen, stets unebenen Einsenkung. Die weite Oeffnung geht mehrentheils röhrenförmig bis ins Kernhaus herab. Jene Ungleichheit wird durch beulenartige, starke Rippen verursacht, welche meistens schon auf dem Blumenrande unförmlich anschwellen, und so breit erhaben über die Frucht bis zur Stielwölbung herablaufen, die untere Fläche breit ziehen oder sonst die Ründung verderben. Die Grundfarbe der zarten, etwas fein fettigen Schale ist weißgrünlich, das auf dem Lager stellenweis gelblich wird. Ganz rein sieht man sie nur auf der Winterseite beschatteter Früchte; andre hingegen, die freier hiengen, haben ein sonderbares Farbengemische, das sich schwer beschreiben läßt. Gelb, grün und roth laufen so in und durcheinander, als wenn diese Farben unter sich im Streite lägen, jede von ihnen vorstechen wollte, und keine herrschend werden könnte. Starkbesonnte aber, sind wenigstens zur Hälfte von der Blume bis zum Stiel dunkelblutroth verwaschen, doch nach beyden Seiten kommt das erdartige Leberroth immer wieder zum Vorschein, das zu hinterst schmutzig graugrün wird. Wahre Streifen habe ich nie wahrgenommen, doch manchmal, wie wohl selten, ist die Röthe wie geflammt. Die Punkte, bald sehr zahlreich, bald fehlen sie fast ganz — sind klein, zuweilen etwas in

die Schale eingesenkt, im Rothen weißröthlich, fast pfirschblütfarben, oder auch ganz weiß, und in der grünlichen Grundfarbe, noch etwas dunkler grün. Das Kernhaus ist nur halb geschlossen, manchmal in der Mitte hohl, nach unten und oben kurz zugespizt. Die Kerne stark und lang. Die Frucht riecht nicht, aber das Fleisch ausnehmend stark erdbeerartig. Bei vollkommen ausgewachsenen und reifen Früchten ist das feine, äußerst weiche Fleisch, gelblich weiß von Farbe, hie und da noch etwas grünlich, bald stärker bald schwächer mit einer reizend schönen Rosaröthe durchzogen, wie beim rothen Wintercalville. Nicht so vollkommene Früchte haben ein noch sehr grünliches Fleisch, in dem die Röthe entweder ganz fehlt oder sehr unbedeutend ist. An einigen verwandelt es sich entweder ganz oder zum Theil in eine bräunliche, schwammige ungenießbare Substanz, was wahrscheinlich daher kommt, daß der Baum in geilem und dabei feuchtem Boden steht, so daß die rohen, tobenden Säfte mit in die Frucht übergehen. Der Geschmack ist eben so stark erdbeerartig, als der Geruch, nur zu milde, beinahe weichlich, so daß ihm das Kräftige fast ganz abzugehen scheint. Der Saft ist kaum hinlänglich vorhanden. Der rechte Zeitpunkt der Reife ist schwer zu treffen. Manche sind schon im Oktober eßbar, im November fast alle, und im December werden die meisten schon mehlig. Aber zum Küchengebrauche lassen sie sich bis Fastnacht erhalten.

Der Baum

hat einen sehr frechen Wuchs, treibt stark ins Holz und breitet sich weit aus. Lange Fruchtruthen wechseln mit kurzen Ringelwüchsen ziemlich unordentlich ab, fast allemal

finden sich auf einem Fruchtkuchen, 3 auch wohl 5 bis 7 Aepfel, wovon aber gewöhnlich nur zwei recht vollkommen werden, die übrigen bleiben klein und unreif und finden sich nicht selten noch im folgenden Jahre zu Hozeln eingetrocknet am Baume. Die Sommerschossen werden sehr stark und lang: von 2 — 3 Ellen Länge sind keine Seltenheit. Die reinliche, straffe und glänzende Schale ist auf der Sommerseite braunroth, auf der entgegengesetzten grünlich, und nur an der äußersten Spitze bewollt. Die großen, länglichen, weissen Punkte treten stark hervor und lassen sich fühlen. Die Augen sind nach Verhältniß klein, stumpf und platt, stark bewollt, durch welche eine oder die andere feuerrothe Schuppe durchleuchtet. Die Augenträger sind stark und erhaben.

Das Blatt

ist häufig eine ½ Elle lang aber nur halb so breit. Diese beträchtliche Länge verbunden mit einer schlaffen Weichheit macht, daß viele, vorzüglich die in Büscheln stehenden, schlaff, fast lappenartig am Baume hängen. Die Rippen stehen weitläuftig und der Zwischenraum erhebt sich oft blasenartig. In der Mitte, wo es am breitesten ist, läuft es eine Strecke fast gerade fort, nimmt dann nach dem Ausgange stark ab, und endet mit einer schönen angesetzten Spitze. An den Stiel legt es sich abgerundet an. Die obere Seite ist von dunkelgrüner Farbe, die untere weißwollig. Die Zähne gehen tief, sind unten breit und oben scharf. Der Blattstiel hat zwei lanzettförmige Nebenblättchen, die eine Linie über dem Ende desselben fest ansitzen. Kurze Blattstiele sind stark, lange hingegen schwach.

Zusatz. Würde der Baum in einem weniger geilen, ihm angemessenern Boden gepflanzt und Johannisholz zur Unterlage genommen, so würde gewiß mancher von den oben gerügten Fehlern wegfallen, und diesen Apfel andern edlen Calvillen näher bringen oder wohl gar gleich machen.

C. M. Beyer.

V.

Birn-Sorten.

No. CXII. Die Glockenbirn. *) (Taf. 8.)

Eine in hiesiger Gegend sehr bekannte große schöne Küchenfrucht, die ohnstreitig Teutschland zu ihrem Vaterlande hat. Der Bauch sitzt bei einigen Früchten in der Mitte bei einigen aber etwas wenig in der obern Hälfte nach dem Kelche hin, wo sie sich bald sanft und plattrund abgestumpft, bald etwas spitziger zurundet. Nach dem Stiele wölbt sie sich mit einer oft starken Einbiegung, die nur auf einer Seite am stärksten ist, gemach zu, und endiget sich bald mit einer ziemlich kurzen, bald aber auch und meistens mit einer schönen, öfters ziemlich langen abgestumpften kegelförmigen Spizze. Viele Früchte scheinen öfters mehr rund als lang zu seyn. Die hier abgebildete und von einem alten Hoch-

*) Vom Hr. Dr. und Proton. Hennig in Wittenberg.

stamme genommene Birne hat in ihrer Länge 3¼ Zoll, und in der Breite 3 Zoll. Uebermäßig große Früchte, besonders wenn der Baum nicht voll hängt, haben manchmal 5 Zoll Höhe, uud 4½ Breite. Der nicht zu stark eingedrückte und öfters wie zusammengeschnürte Kelch sitzt in einer kleinen, mit feinen Fleischwärzchen umgebenen und immer etwas schief stehenden Einsenkung ziemlich oben auf. Aus dieser erheben sich einige beulenartige Erhöhungen, welche bald breitbauchig, bald schmal und flach über die Frucht hinlaufen, und daher die Ründung derselben öfters sehr ungleich machen. Der starke fleischige und mit einigen Häkchen versehene braune Stiel sitzt oben auf der stumpfen Spitze in einer kleinen öfters mit feinen Fleischwärzchen umgebenen Grube, wie eingedrückt, ist 1½ Zoll lang und steht mehrentheils grade. Die Farbe der starken, fein rauh, etwas fettig und uneben anzufühlenden Schale ist anfangs ein mattes gelbliches Grün, das sich im Liegen ins Citronengelbe verwandelt. Auf der Sonnenseite ist die Frucht öfters über die Hälfte von braunrother Farbe, die aber nach und nach heller und röther wird. Stark beschattete Früchte haben öfters nur einen geringen Anflug davon. Außerdem ist die Schale über und über mit unzählbaren feinen und starken dunkelgrauen Punkten bestreuet, die öfters auf der Schattenseite mit einer feinen grünen Einfaßung versehen sind. Zuweilen findet man auch auf derselben zimmtbräunliche Anflüge von Rost, der um die Kelchwölbung selten und fast gar nicht fehlet.

Die Frucht hat einen feinen angenehmen Geruch und welkt nie.

Das Fleisch ist mattweiß und gelblich, grobkörnicht und

um das Kernhaus steinigt, halbschmelzend und markicht und dabei etwas zusammenziehend. Der Saft ist nicht überflüßig, süßsäuerlich mit ein wenig Würze vermischt. Das Kernhaus ist geschlossen schön und regelmäßig, sitzt mehr nach dem Kelche als nach dem Stiele hin, und hat eine hohle Axe. Mit seiner Spitze geht es bis an die Kelchröhre. Die Kernkammern sind ovallang, nicht zu breit und enthalten wenig vollkommene lange schwarze Kerne. Die Frucht zeitiget zu Ende Oktobers, und hält sich zuweilen bis in December, wo sie alsdenn teig und sehr saftvoll wird. Zum Backen, Welcken und Dämpfen und andern ökonomischen Gebrauche ist sie eine der schönsten und schätzbarsten Birnen.

Baum.

Der Baum wird stark, alt, dauerhaft und groß, ist überaus fruchtbar. Seine stark abwärts stehenden Haupt- und Nebenäste setzt er gerne nach einander in Gabeln an, und eben dieses thun auch die Zweige. Er macht eine breite schön belaubte etwas hängende Krone. Die Sommertriebe sind stark und lang, braunröthlich von Farbe, etwas wollig und dabei fein grau punctirt. Das Traghols steht ordentlich, gereihet, ist bald kurz bald lang. Die Tragknospen sind bauchig und spizzig und dunkelbraun von Farbe.

Blatt.

Das schöne glänzend dunkelgrüne, und etwas leberhaft anzufühlende Blatt ist in seiner Form verschieden, bald

ovallang, bald herz- und eiförmig, 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, dabei wenig aber fein gezahnt. Seine Breite hat es ziemlich in der Mitte, und rundet sich nach unten schön zu, nach oben aber endigt es sich in einer langen, manchmal auch stumpfen Spizze. Das Gewebe ist fein, die Rippen laufen ordentlich und theilen sich am Rande in feine Nebenzweige. Die Augen sind rund und spizzig, schwarzbraun, stehen ab, und haben breite hervorstehende Augenträger. Der Blattstiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, an oberen Blättern aber öfters nur ½ Zoll.

Dr. Hennig.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Uebersicht der Witterung des Jahres 1803 und deren Einfluß auf die Obstkultur.

Januar.

Der Uebergang der Witterung aus dem vorigen in dieses Jahr, war nicht unangenehm, und die Kälte war ganz mäßig. Der erste Januar setzte das Wetter des 29. 30. und 31. Decembers fort, das heißt es war bei bloßem Luftzug aus Westen einiger Sonnenschein, doch ohne zu thauen. Den 2. war noch dieser Luftzug, nur wurde es auf den Abend stürmisch. Vormittag war es trübe. Nachmittag aber sonnigt und thauete etwas. Den 3. hatte sich der Wind geändert; er kam aber nur als ein schwacher Luftzug aus Südwest. Es blieb ohne Frost, die Sonne schien und es thauete wieder etwas; ein angenehmer Tag. Den 4. gab es starke Windstöße oder der Wind gieng nur abgebrochen aus der nämlichen Gegend. Es hatte zwar frühe gefro-

ren, der den ganzen Tag aber dauernde Nebelduft, zog es wieder auf und machte es schmutzig. Von diesem Tage wendete sich der Wind bis zum 30. ganz nach Osten, den 22. ausgenommen, wo er aus Südwest gieng. Den 5. 6. und 7. war er schwach, und an eben diesen Tagen war es trübe, duftig und am letzten flockte es etwas Schnee, die Kälte aber hatte zugenommen. Den 8. 9. 10. 11. und 12. war der Wind stärker geworden und daher auch kälter. Es flockte dabei immer etwas Schnee. Den 10. war es aber böses Stäuperwetter. Am 11. kam der Schnee hervor und die Eistheilchen flimmerten in der Luft; es war der erste heitere Tag nach den vorhergehenden trüben. Den 13. 14. und 15. wurde dieser Ostwind schwach, und es blieb so wie am 12. in allem. Die drei folgenden Tage der 16. 17. und 18. hatten nur Luftzug aus Osten, alles Uebrige aber blieb, so wie auch der Wind blieb auf diesem Punct. Den 19. 20. und 21. hob sich dieser Wind wieder etwas, weil es aber trübe und neblicht war, so war es etwas milder geworden, und den 22. schien es sogar thauen zu wollen, da der Wind sich nach Südwest gewendet hatte. Den 23. war der Wind schon wieder in Osten, doch nur als Luftzug, weil aber bis 11 Uhr ein dicker Nebel statt hatte und die Sonne hernach lachend zum Vorscheine kam, so wurde es noch ein angenehmer und milder Tag. Allein den 14 ward er stürmisch, und es wurde wieder sehr kalt. Den 26. war es eben so stürmisch und noch kälter. Der Wind gieng schneidend. Den 26. war er schwach, aber bei aller Sonne die in den Mittagsstunden schien sehr kalt. Der 27. hatte nur Luftzug aus dieser Gegend. Die Kälte ließ nach und es schneiete Nachmittag ein wenig. Den 28. und 29. gieng er noch schwach aus Osten, und an beiden Tagen flockte es

bisweilen Schnee. Der 30. und 31. hatte Nordwestwind und nur am letzten gieng er Vormittage einige Stunden ganz aus Westen aber immer nur schwach. Da es wölkigt war und unterbrochen ein wenig Schnee flockte, so war es merklich milder geworden.

So gut sich dieser Mo[illegible] Ansehung der Kälte anfänglich anließ, so hart wurde er durch den bisweilen sehr scharfen Ostwind. Vorzüglich geschahe dieses vom 12 an, so daß der Barometerstand den 15. und 16. und 25. und 26. am höchsten und der des Thermometers an diesen Tagen am tiefsten war.

Februar.

Den 1. war der Wind noch Nordwest und zwar heftig; es stäuperte Schnee und zwar mäßig kalt. Den 2. kam der Wind ganz schwach aus Westen, es war sonnig und milde ohne zu thauen. Den 3. war der Wind Vormittag in Süden, drehete sich aber Nachmittag nach Osten aber schwach. Es schien als wollte es thauen, blieb aber wie es war. Den 4. gieng der Wind noch schwach aus Osten, es flockte bisweilen Schnee, wurde Nachmittag heiter und sonnig, aber auch wieder kalt. Den 5. und 6. war der Westwind sehr stark, am ersten von diesen Vormittag schon sehr kalt, und da der Wind stürmisch würde, so stäuperte es und machte diesen zu einem kalten Wintertage. Der 7. hatte einem schwachen Südwestwind, und war darum etwas milder. Die Tage vom 8. bis zum 14. hatten lauter Ostwind. Am 8. war er stark, aber nur Vormittags, Nachmittags war es stille, heiter und sonnig aber auch kälter. Der 9. hatte

nur Luftzug, war heiter und sonnig, auch flockte es etwas Schnee. Die übrigen von diesen Tagen hatten alle nur starken Luftzug, aber der Himmel war trübe und mit Wolken bedeckt. Indessen stieg die Kälte wieder, so daß sie sehr empfindlich war. Den 12. war es trübe und schneehaft, und die Kälte ließ etwas nach, Abends wurde sie eben so groß wieder und kam den [illegible] bei heiterm Wetter und Sonnenschein wieder auf denselben Grad. Der 14. hatte einen stürmischen Südwestwind. Die Kälte hatte merklich nachgelassen und es schneiete und stäuperte etwas. Noch war der Wind den 15. stürmisch aber aus Südwest, es fängt an, durch kleine Sprüher veranlaßt zu thauen. Den 16. kam der Wind wieder aus Westen, brachte Schneestürme und der Barometer war von 2 bis 10 Uhr Abends 12 Grad gestiegen, war aber den 17. des Morgens wieder auf dem vorigen Puncte. Der Wind gieng aus Westen. Es regnete und thauete fort. Den 18. war er noch aus Westen stürmisch, vieler Regen besonders Abends von 8 bis 10 Uhr. Den 19. kam der Wind nur schwach aus Westen, viel Sonne die den Schnee schmelzt. Den 20. war Luftzug aus Süden; frühe hatte es etwas gefröstelt, aber es war viel Sonne. Der 21. war eben so, nur hatte es stärker gefröstelt, und am Tage wurde der Erdboden von der Sonne wieder aufgezogen. Den 22. 23. und 24. war der Wind in Südwest aber nur als Luftzug. Die beiden ersten fröstelten früh etwas, der Frost Nachmittags wurde von der Sonne wieder aufgezogen, den letzten blieb es ohne Frost. Es war gleich von früh an neblig und trübe. Der 25. hatte einen starken Westwind, und es gab viele Sonne. Den 26. war der Wind daher stürmisch, und brachte einigen Regen, war aber sehr milde. Den 27. war dieser Wind noch stürmischer

worden, und Abends 6 Uhr brachte er einen starken Regenguß. Den 28. brachte der Wind aus Nordwest Staupen und Regenschauer; am Tage war einige Sonne, doch hatte es früh auf den Plätzen Eis gefroren.

Die erste Hälfte dieses Monats war in Ansehung der Kälte dem vorigen ziemlich ähnlich, wurde auch größtentheils von eben den Winden beherrschet. Von da aber neigte es sich zum Thauwetter, und gegen den 22. ꝛc. ꝛc. konnte man auch schon im Garten arbeiten, und wer es wollte, Kirschen und Pflaumen veredeln, auch Mistbeete anlegen. Das Barometer stand den 11. am höchsten und den 16. am tiefsten. Das Thermometer aber am 27. am höchsten und am 11. am tiefsten. Bis zum 15. herrschten die Ostwinde, von da aber bis zu Ende die Westwinde.

März.

Der 1. dieses Monats fieng mit einem starken Nordwest an, der den ganzen Tag Nebelregen mit sich brachte; die drei folgenden Tage hatten Westwind, der 2. einen mäßigen der aber Abends stürmisch wurde. Schon früh hatte es stark geschneit, und so fuhr es auch bis Nachmittags fort, wo es zu regnen anfieng, und alles schwimmend machte. Den 3. verstärkte sich der Westwind. Es schneite zwar fort, aber thaute auch gleich wieder weg. Den 4. hatte es bei demselben Wind, früh stark gefroren; Nachmittags thaute es auch wieder auf. Den 5. hatte es früh bei Nordwest stark gefroren; es war heiter und sonnig, thaute aber wenig. Nun wendete sich der Wind wieder 5 Tage ganz nach Osten, und war den 6. nur mäßig; er erhob sich aber immer mehr

und mehr und brachte den 7. den ganzen Tag Schneegestö-ber, wobei es auch kälter wurde. Den 8. fuhr es mit dieser Witterung und Winde so fort, daß man sich mitten im Winter zu seyn glaubte. Den 9. war der Wind mäßig und am 10. gar nur Luftzug; beide Tage hatten etwas Sonne und es thaute von den Dächern. Den 11. wehete ein mäßiger Nordwestwind, es war wolkig, wenig Sonne und trof nur von den Dächern. Der 12. hatte Nordost und der 13. Südost. Die Sonne schien an beiden Tagen, es wurde kälter, so daß die Fensterscheiben in der Stube wieder froren. Den 14. kam der Wind stürmisch aus Westen, war scharf und schneidend, und machte diesen Tag zu einem herben und kalten Tage. Den 15. gieng der Wind bald schwach bald stark aus Südwest. Es war trübe, naß und thaute völlig. Ein unangenehmer und kalter Tag. Den 16. kam der Wind unterbrochen stark aus Nordwest. Vormittags war es wolkig. Nachmittags aber heiße Sonne, die heftig thaute, aber doch den Schnee aus den Gärten nicht wegbrachte. Den 17. hatte sich der Wind nach Südost gewendet, der früh einen starken Frost veranlaßt hatte, die Sonne zog ihn aber Mittags wieder auf. Den 18. war nur Luftzug aus Westen; es hatte aber früh doch heftig gefroren, und beim Probiren zum Graben, war der Frost noch tief in der Erde. Den 19. und 20. war Wind und Wetter noch eben so. Es fror in der Nacht, aber die Sonne vermochte es am Tage nicht, auf- und wegzuthauen. Den 21. gieng der Wind, Vormittags aus Osten und Nachmittags aus Westen, doch nur ganz mäßig. Es war ohne Frost geblieben. Auf den Höhen war vieler Nebel der sich etwas in Wasser auflöste und naß machte. Nun kam der Wind vier Tage aus Südost aber nur schwach. Den 22. war es dabei trübe und kalt,

den

den 23. hatte es gefroren und thaute Nachmittag auf. Den 24. und 25. fröstelte es bei demselben Winde immer weniger und am Tage thaute es bei milder Sonne. Den 26. und 27. war Luftzug aus Osten, früh fröstelte es etwas, und Nachmittag thaute es bei milder Sonne. Den 28. und 29. kam der Wind schwach aus Südwest, an beiden Tagen fröstelte es früh etwas, das aber durch die heiße Sonne Nachmittag wieder aufthaute; indessen sieht man noch hie und da Schnee an nördlichen Abhängen in Feldern und Gärten. Den 30. kam der Wind stark aus Nordwesten. Es war zwar wenig Sonne aber doch ganz angenehm. Den 31. war der Wind ganz westlich, obschon stark, doch angenehm.

Der März war immer noch ein rauher Monat, und man schien bisweilen noch im tiefsten Winter zu seyn, besonders in der ersten Hälfte. In der zweiten Hälfte ließ diese Rauhigkeit etwas nach, die Fröste und Schneegestöber hörten nach und nach ganz auf; doch konnte man anfänglich dieser Hälfte noch wenig im Garten verrichten, nicht einmal gut Pfropfreiser brechen und Mistbeete anlegen, weil der Frost noch zu stark in der Erde war. Nur am Schluß des Monats und in den letzten vier Tagen trat die Vegetation ein. Die Knospen der Bäume schwollen an und die Knospen der Stachelbeere brachen auf. Das Barometer stand den 13. 18. 19. 21. 22. 23. und 24. am höchsten, und am tiefsten den 3. Das Thermometer hingegen am tiefsten den 12. und 13., und am höchsten den 29. 30. und 31. Der Wind war sehr abwechselnd, doch war er mehr auf der Abends- als Morgenseite.

April.

Die ersten 5 Tage hatten nur Luftzug aus Süden, zwar noch den ersten aus Südwest, doch nur schwach. Diese laue Luft und der heiße Sonnenschein brachte die Vegetation in eine schnelle Bewegung und die Knospen der Kornelkirschen und Aprikosen brachen auf, und am letzten dieser Tage kam Nachmittag ein sanfter Regen, in den folgenden 11 Tagen wurde diese aber durch lauter Ostwinde gemäßiget. Den 6. gieng er scharf, und es war kalt, durch die Sonne aber gemildert. Der 7. hatte bei schwachem Winde heiße Sonne. Früh lag ein weißer Schleier auf dem grünenden Boden, wie ein schwacher Reif. Den 8. wehete er unterbrochen. Die Sonne war sehr heiß. Den 9. war es in allen wie vorher, nur wurde Abends 8 Uhr der Wind stärker. Den 10. war es noch überall so wie gestern, und so auch mit weniger Veränderung der Sonne und des Windes, den 11, 12. 13. 14. 15. und 16. Die Maikirschen blühten schon; jetzt brachen Pflaumen und Zwetschen auf, und die Birnen sind nahe dran. Der 17. hatte einen sehr veränderlichen Wind. Vormittag war er Südost, Nachmittag West und Abends Nordwest, jedoch nur mäßig. Es war heiße Sonne, der Boden wurde nach und nach trocken und sogar fest. Den 18. erhob sich ein starker Westwind der Abends gar stürmisch wurde und Gewitter in der Ferne hinzuführen schien, da es am Tage sehr heiß gewesen war. Die Witterung wurde den 19. durch einen stürmischen Südwest ganz umgewandelt. Es drohte Regen und Schnee, war kalt und unfreundlich. Der 20. war ein rechter Wintertag. Der Südwestwind Vormittag, und der Nordwestwind Nachmittag, brachte im Sturme Schneegestöber, und

warf den Schnee auf die schönen Pfirschen- und Zwetschenblüten, so wie auch auf Birnen- und Aepfelblüten, die noch weiter zurück war. Das Wetter war so schlimm, daß die Ackerleute vom Haferbestellen nach Hause ziehen mußten. Den 21. stürmte noch der Südwestwind bis Abends 8 Uhr. Den ganzen Tag war Rießelregen bis nach Legung des Sturms, wo es alsdann stark zu regnen anfieng; doch war es ganz warm dabei. Nachdem es die ganze Nacht durch bis 1 Uhr Nachmittag den 22. bei einem starken Südwestwinde geregnet hatte, so blieb es wölkigt und trübe. Den 23. war der Südwest mäßig. Es war zwar bei vieler Sonne etwas kühl doch wieder fruchtbar. Den 24. führte ein mäßiger Westwind viel schwarzes Gewölke über den Himmel. Es gab Aprilstaupen. Den 25. brachte ein unterbrochener stürmischer Nordwestwind viel Graupenregen, dazwischen Sonnenschein, und machte es kalt und unangenehm. Den 26. brachte ein abgebrochener Südwestwind eben dergleichen Graupeln und Regen. Der 27. war bei demselben jetzt gemäßigten Winde, in diesen Stücken besser, etwas milder und fruchtbarer. Den 28. brachte ein Nordost den ganzen Tag, ohne abzusetzen, Regen auf die Birn und Aepfelblüten die jetzt ihre Blüten entfaltet hatten. Den 29. war ein schwacher Nordost. Es war viel Gewölke und zwischen durch Sonnenschein, sonst fruchtbar. Den 30. gieng den ganzen Tag ein schwacher Südwest, der auf den Abend aber stärker wurde. Früh regnete es bis 9 Uhr, dann wurde es wölkigt. Gegen Abend heiterte er sich aber auf und es wurde empfindlich kalt.

Dieser Monat war in Ansehung des Wetters meistentheils vortreflich und die Blüten der verschiedenen Obstarten

folgten schnell auf einander, nur das letzte Viertel dieses Monats, welches rauher wurde, schien den Aepfel- und Birnblüten nicht so günstig zu seyn. Die meisten Winde im Anfange waren Südost, die zwar die Vegetation etwas aufhielten, aber auch die Erde sehr trocken machten. Die Winde auf der Abendseite waren sehr veränderlich. Am höchsten stand das Barometer am 12. und 15. und am tiefsten den 21. Das Thermometer stand aber am höchsten den 9. und 10., und am tiefsten den 20.

Mai.

Der Südwestwind, mit welchem der vorige Monat beschlossen hat, wehete noch drei Tage fort. Den 1. wehete er stark, kalt und unangenehm. Es blickte die Sonne zwar hinter dicken Gewölke hervor, aber es sprühete auch ein paarmal. Der 2. war bei diesem Wind angenehmer, weil die Sonne wärmer war. Der 3. war ein trüber Tag und derselbe Wind brachte einige Nebelregen. Den 4. kam der Wind schwach aus Nordwest, mit Regen bis 6 Uhr und es blieb traurig, kalt und ohne Sonne. Den 5. war Luftzug. Vormittag aus Südost, Nachmittag aus Süden. In der Nacht vorher hatte es stark geregnet, und es blieb trübe wie den Tag vorher. Den 6. wehete der Wind schwach aus Osten und es war früh ein starker Nebel, dann trübe und ohne Schnee. Den 7. wurde der Wind daher stärker aber die viele Sonne machte den Tag angenehm. Nun kam der Wind bis zum 15. aus Nordwest, den 8. mäßig. Der Himmel aber war ganz mit Wolken bedeckt, ohne Sonne und kalt. Den 9. war der Wind noch so. Früh war es zwar sonnigt, Nachmittag aber verbarg sie sich hinter schwar-

zen Gewölke. Es war kalt und früh hatte es ſogar gereift. Den 10. war der Wind ſchwach. Es blieb wölkigt und wurde Abends empfindlich kalt. Den 11. war der wenige Wind ſtärker. Vormittag ſchien die Sonne ein wenig, Nachmittag aber war es trübe, und es kamen einige kalte Regenſchauer. Den 12. wurde dieſer Wind ſtürmiſch. Es kamen Regenſchauer und es war empfindlich kalt. Eben ſo war es den 13. und auch den 14. Vormittag. Nachmittag machte es die Sonne angenehm. Nun hatte ſich der Wind nach Weſten gewendet, woher er den 14. und 15. wehete und einige Regenſchauer brachte, doch machte es die ſich zeigende Sonne angenehm. Den 16. war der Wind mäßig in Südweſt. Es war trübe, gab Nebelregen und war kalt und unfreundlich. Dieſes Wetter bisher drückte die Gewächſe ſehr. Den 17. kam der Wind ſchwach aus Nordweſt, es war wölkigt, nur bisweilen Sonne und unangenehm kalt. So war es in allen auch den 18. Den 19. war der Wind öſtlich bis auf den Abend wo er wieder nordweſtlich wurde. Es war wölkigt und kalt. Das Wachsthum wurde bei dieſer Witterung ſehr zurück geſetzt. Den 20. war der Wind noch ſo. Ob ſchon viel Sonne, ſo war es doch kalt. Vormittag den 21. war der Wind ſchwach in Nordoſt. Nachmittag aber ganz in Oſten, und ſo war er auch den 22. Es gaben beiden Tagen Nebelregen, die es kalt und unfreundlich machten. Den 23. wehete der Wind ſtark aus Weſten bis den 24. zu Mittag. Nachmittag wurde er Nordoſt. Es war an beiden Tagen warm und angenehm. Den 25. war der Wind wieder ſo. Vormittag in Weſten Nachmittag in Nordoſt. Es war zwar Sonne und Wärme, aber Abends wurde es immer wieder kalt. Den 26. bis zum Ausgange des Monats blieb der Wind im Weſten, am erſten

dieser Tage, nämlich den 26. war er mäßig, den 27. wurde er stärker und den 28. stürmisch. Immer brachte er einigen Regen mit, er wurde aber nur vom Winde umgetrieben, wenigstens half er der Erde nichts, die rauh und trocken blieb. Den 29. war dieser Wind mäßig geworden und es war auch wärmer. Den 30. und 31. war er abwechselnd, stürmisch und brachte Strichregen. In der Ferne hörte man den 30. Gewitter gehen.

Ob man schon diesen Monat den Wonne-Monat nennet, so zeigte er nichts weniger als Wonne. Die Tage waren meistens naß und kalt. Die Winde zehrten die Erde aus und machten sie trocken, und die herabfallende Feuchtigkeit half nichts. Die sich ausschälende Früchte fielen in Menge ab und vorzüglich schadeten einige Nachtfröste in der Himmelfahrtswoche. Dieser Monat hätte besser der April als Mai heißen können, so wie jener der Mai. Die herrschenden Winde waren die Ost- und Nordostwinde. Das Barometer stand den 14. am höchsten und am 18. am tiefsten, das Thermometer am höchsten den 30. und am tiefsten den 13.

Junius.

Den ersten dieses Monats gieng der Westwind stürmisch und es wechselte Sonnenschein mit Strichregen ab. Den 2. 3. und 4. kam der Wind aber nur schwach aus Südost und es waren schöne warme und mit festen Wolken bekleidete Tage. Den 5. war der Wind Vormittag stark und Nachmittag schwach in Westen. Es war zwar sonnigt aber früh und Abends kalt. Den 7. kam der Wind früh und Abends aus Südwest, im Mittage aber war er ganz west-

lich, wo es auch ziemlich warm war. Abends den 8. kam ein leichtes Gewitter mit wenig Regen von Südwestwind getrieben. Der 9. und 10te hatte noch schwachen Südwestwind. Es waren nur wenige Wolken am Himmel aber heißer Sonnenschein. Den 11. und 12. war starker Westwind. Es war wolkigt sonnigt und doch kühl. Den 13. war dieser Wind noch, aber mäßig bis den 14. Nachmittag, wo er ganz stille stand. Um 2 Uhr des vorhergehenden Tages fieng es an zu regnen bis 6 Uhr abwechselnd stark und schwach. Der erste durchdringende Regen den wir bis hieher erhielten, hierauf blieb es trübe. Den darauf folgenden Tag war heißer Sonnenschein, und doch Abends kühl. Den 15. wehete der Wind schwach aus Südwest. Es war zwar wölkigt aber dabei doch sehr warm. Der 16. brachte mit einem mäßigen Westwinde bei Sonnen-Stichen einige Regengüsse, welche von einigen Gewittern herkommen mochten. Der 17. hatte noch denselben Wind, nur stärker. Es war wolkigt und Regen drohend, ohne Sonne. Der 18. hatte nur Luftzug aus Süden. Es war trübe, bisweilen regnete es und ganz ohne Sonne. Die vier folgenden Tage hatten einen schwachen und mäßigen Nordwestwind und nur am letzten davon wurde er heftig. Den 19. war es früh wölkigt Nachmittag sprühete es bisweilen. Den 20. zwar auch, es regnete aber nicht. Den 21. fielen ein paar Regengüsse und in der Ferne wurde Donner gehört. Den 22. brachte der heftige Wind früh Regen, von 7 bis 9 Uhr war es sonnigt, aber nun überlief der Himmel mit schwarzen Regenwolken, und der Regen dauerte in abgebrochenen Zwischenraum bis in der Nacht. Den 23. kam der Wind schwach übrr Westen. Früh war es bis zum Frost kalt, so wie es auch

den Tag vorher gewesen war; dann wurde es milde und es regnete bisweilen etwas. Den 24. gieng der Wind schwach aus Nordwest. Es blieb ohne Regen, und wurde durch viele Sonne Nachmittag ein wenig wärmer. Den 25. war der Wind früh mäßig in Osten, Abends aber in Nordosten. Es war einiger Sonnenschein aber doch schaurig. Den 26. war der Wind noch so. Vormittags war es kalt, Nachmittag durch Sonnenwärme etwas milder und angenehm, wobei auch einige Sprüher erfolgten. Den 27. 28. und 29. fand ein mäßiger und schwacher Ostwind statt, und den 27. würde es heiß gewesen seyn, wenn der Ostwind nicht gewehet hätte, und dieß gilt auch von den 28 und 29. sogar auch vom 30sten, wo nur ein schwacher Nordwestwind die Hitze etwas fächelte.

Dieser Monat trat in Ansehung der Fruchtbarkeit und des Wachsthums der Obstfrüchte noch mehr zurück als der vorhergehende. Es war kalt und dürre, und der seltene starke Regen war gleich von der Luft und Kälte aufgenommen. Früchte die nicht im Anfange geblühet hatten, wuchsen zwar fort aber die letzten blieben zurück. Die Maikirschen wurden reif, aber die späten besonders die langen Lothkirschen, waren nach der Blüte gänzlich erfroren und man konnte Hände voll Stiele vom Baum nehmen. Die Winde auf der Morgenseite waren noch immer die herrschenden gewesen. Am höchsten stand das Barometer den 24. 25. und 26sten, am niedrigsten den 29sten. Das Thermometer aber stand am höchsten den 29sten und 30sten, und am niedrigsten, den 12ten.

Julius.

Den 1. dieses Monats hatte sich der Wind nach Osten

gewendet, er wehete aber nur schwach daher. Es war heiß und trocken. Den 2ten in allen eben so; nur Abends bekleidete sich der Himmel in Westen mit Wolken. Den 3. war er Vormittag noch schwach daher. Der nachmittägliche Nordwestwind brachte gegen 4 Uhr ein Gewitter, mit etwas Regen. Den 4. kam der Wind Vormittag aus Osten; Nachmittag aber aus Südwest. Es war sehr schwül und in der Entfernung hörte man Donner. Den 5. wehete der Wind Vormittags aus Südwest und Nachmittag aus Nordwest und brachte um 3 Uhr ein Gewitter mit einigen Schloßen. Den 6. kam er schwach aus Nordost. Es war trübes Gewölk bisweilen ein wenig Regen. Den 7. wehete der Wind ganz aus Osten aber schwach. Es war viel Sonne, aber doch nur mäßig warm. Den 8. wurde die Hitze durch den Ostwind der stärker worden war, gemäßiget. Den 9. kam der Wind schwach aus Westen. Früh war ein starker Nebel aus welchem Schwefel roch; am Tage düsteres Gewölk und eine schwüle Hitze. Den 10. war der Wind immer Nordwest, und es war viele Sonne ohne heiß zu seyn. Den 11. war der Wind noch so bis Mittag, dann wendete er sich nach Osten und es blieb wie Tages vorher. Den 12. befand der Wind sich noch da. Die Sonne war sehr heiß und alles schmachtete nach Regen. Den 13. kam der Wind schwach aus Südwest. Der Himmel war mit Gewitter-Wolken von früh an bedeckt, aber es sprühete gegen 5 Uhr nur etwas weniges. Den 14. wehete der Wind ganz mäßig Vormittag aus Nordwest und Nachmittag ganz aus Norden. Es war wölkigt und warm, sprühete aber gegen 3 Uhr nur etwas weniges. Den 15ten kam der Wind wieder aus Nordwest aber ziemlich stark. In der Ferne war vieler Höhenrauch, der Himmel wolkigt und um 1 Uhr etwas

Regen, dann wurde es rauh und kalt. Den 16. war der Wind Vormittag schwach in Norden so wie Nachmittag in Osten, und daher rauh und unangenehm. Den 17. und 18. hatte er sich auf dieser Bahn verstärkt aber den 19. war er wieder schwächer worden. Alle drei Tage waren trocken und heiß, am letzten hörte man in der Ferne Donner. Den 20. war der Wind schwach in Süden und um 3 Uhr erfolgte ein kleines Gewitter mit etwas Regen. Den 21. gieng der Wind schwach und veränderlich aus Westen. Es war schwül und Gewitter in der Ferne, von denen einige Regengüsse zu uns kamen. Schon war der Wind wieder den 22. in Osten wiewohl nur schwach, doch machte er es auf den Abend schauzig, so warm es auch am Tage gewesen war. Der 23. hatte Vormittag einen Süd, und Nachmittag einen schwachen Südwestwind. Der Himmel war heiter und rein und sehr heiß. Den 24. war der Wind so geblieben, und wehete mäßig; übrigens auch noch wie gestern. Den 25sten stand der Wind wieder in Nordost aber nur schwach. Es war zwar viele Sonne aber doch kühl. Den 26. und 27. blieb er schwach in Osten und den 28. und 29. gieng er in Südost aber auch nur schwach über. An allen diesen vier Tagen war es sehr heiß und trocken. Es will nichts wachsen und nichts reifen. Den 30. und 31. war ein schwacher Südwestwind. Es ziehen zwar bei großer Hitze hin und her Wolken, aber ohne zu regnen.

Bei dem Mangel des nöthigen Regens war dieser Monat, der sonst am fruchtbarsten mit seyn muß, unfruchtbar. Aber die Hälfte seiner Tage hatte er bei aller Wärme, Ostwind, und die andere Hälfte wieder mehrentheils Nord und Nordwestwind. Das Barometer stand

den 22. am höchsten und den 5. am tiefsten. Das Thermometer aber den 29. 30. und 31. am höchsten und am tiefsten den 13ten.

August.

Dieser Monat fieng sich mit vieler Wärme an und war den 1. bei schwachen Südwinde sehr heiß. Den 2. war nur Luftzug aus Südwest und daher noch heißer. Die Wärme stieg den 3ten bei einen kleinen Luftzug aus Westen noch mehr. Den 4ten kam der Wind Vormittag noch aus Westen, Nachmittag aber aus Nordwest, jedoch nur schwach und die Hitze dauerte fort. Gewitterwolken zogen genug am Himmel aber es kam zu keinem Regen. Den 5ten war Luftzug aus Südwest und den 6. aus Westen, an beiden Tagen war es außerordentlich heiß und der Himmel ganz ohne Wolken. Den 7ten gieng der Wind sehr mäßig noch daher. Vormittag war es heiter, Mittag trübe und etwas Nebelregen, Nachmittag zwar schweres Regengewölk aber kein Regen, Abends kühl. Den 8. und 9. war Luftzug aus Nordwest, der Himmel ist heiter die Wärme mäßig Morgens und Abends sogar schaurig. Die Gartenfrüchte und Gewächse leiden sehr; es wächst nichts, und was reif werden sollte, welkt nur. Den 10. brachte ein mäßiger Südwest einige Regenschauer, und dies that auch den 11. ein mäßiger Nordwest, da aber die Sonne sehr heiß war, so machte es wenig Eindruck auf die Gewächse. Den 12. brachte ein schwacher Westwind einigen Regen; fast den ganzen Tag war schweres Gewölk ohne viele Sonnenblicke. Den 13. wehete ein schwacher Ostwind und brachte Vormittag einigen Regen. Nachmittag war viel Sonne und

es wurde sogar wieder schwül, und Abends kalt. Der 14. 15. 16. 17. und 18. hatte einen schwachen Ostwind und nur am 17. war er stärker, bis auf den 14. wo Abends 10 Uhr ein starker Regenguß fiel, sehr heiße Witterung. Den 19. wehete Vormittag ein mäßiger Südwest. Nachmittag vertrieb nur ein Windstoß daher das sich zusammenziehende Gewölk. Den 20. 21. und 22. war der Wind auf der Bahn von Nordwest die beiden ersten Tage stark, den letzten schwach. Es war zwar an allen noch sehr warm, aber die Kälte Morgens und Abends fieng schon an sich mehr einzumischen. Den 23. 24. 25. und 26. kam der Wind ganz aus Westen, an den beiden ersten Tagen ziemlich stark, an den beiden übrigen schwach. Nur der 23. hatte etwas Nebelregen, die übrigen wechselten mit Wärme und Kälte mit trüben und heitern Wetter ab. Die drei folgenden Tage als den 27. 28. und 29sten hatten einen schwachen Nordost, und nur der 27. hatte etwas Nebelregen, die beiden andern waren heiter und angenehm. Den 30sten kam der Wind am Tage aus Westen und Abends aus Osten. Es war heiter und warm. Den 31sten war früh Nebel, der sich aufzog, es heiter und warm machte. Nachmittag kam trübes Gewölk aus Nordwest, da der Wind vorher westlich gewesen war und vertrieb es mit starken Stößen und blieb auf diesem Punkt stehen.

Auch dieser Monat war dem Wachsthum und Reife der Obstfrüchte nicht zuträglich. Selbst die Winterfrüchte im Felde verzogen mit ihrer Reife, ob sie schon immer sehr gut vom Winter an, gewachsen und gestanden hatten. Die Trockenheit bei dem so wenigen Regen und der zuletzt so bald wiederkehrenden Kälte, war allen nachtheilig. Die Ost, Nordost und

Nordwestwinde waren doch immer die herrschenden gewesen. Das Barometer stand den 22. und 23. am höchsten und den 6ten am niedrigsten, und das Thermometer hatte den 1. 2. und 3ten den höchsten Stand und am 28sten den niedrigsten.

September.

Der Wind schien sich gleich Anfangs bis zur Hälfte dieses Monats in Nordost festgesetzt zu haben, denn er wehete vom 1. bis zum 14. ununterbrochen aus dieser Himmelsgegend. Den 1. u. 2. mäßig mit festen Wolken und einiger Sonnenwärme; früh und Abends aber war es kalt. Den 3. war er stürmisch, den 4ten stark; brachte einigen Regen und machte kalte unfreundliche Tage. Den 5. 6. 7. 8. 9. und 10ten wehete er schwach. Die beiden ersten waren ganz angenehm und ohne Regen, die drei folgenden wurden heiter und auch wärmer, der letzte oder 10. aber warm, wölkigt, kalt und trocken. Den 11. 12. und 13. wurde der Wind stürmisch, brachte kalte Regen und nur den letzten Vormittag heiterte es sich auf. Den 14ten kam der Luftzug aus Osten. Früh und Abends war es kalt, so daß man wieder Stubenwärme vertragen konnte. In der Nacht zum 15. waren Kartoffeln-, Bohnen- und Gurkenkraut vom Froste wie gekocht, und das im Freien stehende Wasser war mit Eis belegt. Ein am 15. darauf folgender schwacher Südwind mit einiger Sonne machte den Tag wieder milde. Den 16. wehete der Südwest, und brachte bei warmer Sonne Nachmittag einen Sprühregen. Den 17. hatte sich der Wind stark aus Westen erhoben, und brachte auch einige leichte Sprüher. Den 18. war

der Wind wieder nach Südwest zurück gekehrt. Er kam mäßig daher, es war wölkigt und trübe und von 6 bis 8 Uhr Abends starker Regen. Nun wehete von 19. bis 26. der Wind ununterbrochen. Den 19. und 20. schwach, wobei es heiter und sonnigt, nur Abends kalt war. Den 21. und 22. wurde er stürmisch. Es war zwar wölkigt, aber doch angenehm. Den letzten von diesen Tagen fielen einige Sprüher. Den 23. 24. und 25. war dieser Wind zwar wieder mäßig, aber die Tage waren wölkigt, hatten einige Sonnenblicke, aber die Kälte nahm Abends und Morgens zu. Vom 26. an bis Ende dieses Monats blieb der eingekehrte Ostwind beständig; nur den 28. war er stark, an den übrigen aber schwach. Der 26. war zwar am Tage angenehm aber Abends kalt. Den 27. hatte es früh stark gereift, am Tage aber war viel Sonne. Der 28. und 29. waren angenehm, aber trockne Tage und den 30sten war die Sonne fast brennend.

Auch in diesem Monat herrschte eine große Trockenheit, die ihren Einfluß auf alle Garten- und Obstfrüchte bewies. Die Pflaumen und Zwetschen, als an sich saftige Obstsorten, geriethen gut, aber Aepfelsorten hatten wenig Saft, und dieser war durch die Sonne, deren Kraft durch die harten und zehrenden Winde gemildert wurde, nicht hinreichend gekocht. Die herrschenden Winde waren auch hier Ost- und Nordwestwinde. Das Barometer stand den 24. am höchsten und den 17. und 18. am niedrigsten, das Thermometer aber stand am höchsten den 1. 2. und 9., und am niedrigsten den 24.

October.

Den 1. war nur Luftzug aus Osten, und es würde

bei einem heitern starken Sonnenschein sehr heiß gewesen seyn, wenn dieser nicht Kühlung herbei geführet hätte. Den 2. wehete er schwach aus Südwest. Der am Morgen dicke Nebel löste sich in Regen auf und hielt damit an bis Nachmittag 4 Uhr. Den 3. und 4. hatte der Wind sich wieder nach Osten gewendet und wehete nur mäßig daher. Den ersten dieser Tage war der Himmel mit Wolken bedeckt, es war feucht und kühl. Den 2. war früh Nebel, der einige Sprüher gab. Den 5. gieng der Wind stark aus Südwest, aber unterbrochen. Die Sonne war am Tage stark; früh und Abends aber war es kühl. Den 6. war der Wind in Westen und zwar sehr stark. Es war wölkigt, mäßiger Sonnenschein, und gegen Abend kam ein Sprüher. Den 7. 8. und 9. regte sich der Wind nur als Luftzug in Südwest, der erste dieser Tage war wölkigt und ohne Sonne, doch angenehm, die beiden andern hatten viel Rieselregen, besonders der letzte. Den 10. kam der Wind schwach aus Nordwest, und der Himmel war mit vielen düstern Wolken bedeckt. Es war empfindlich kalt, und einmal flockte es auch Schnee. Nun kam der Wind den 11. 12. und 13. ziemlich stark aus Westen. Am Himmel trübes schweres Gewölk, und wenn auch die Sonne hie und da zum Vorschein kam, so war es doch ziemlich kalt. Auf den Gebirgen sieht man Schnee liegen. Den 14. Vormittag war der Wind in Südost. Nachmittag in Süd, wo er auch den 15. 16. und 17. blieb, und mit stark und schwach ein paarmal abwechselte, und so wechselte auch ein düstres Gewölk mit Sonnenblicken ab. Den 18. 19. 20. und 21. war der Wind bald schwach bald stark in Westen. Die drei ersten von diesen Tagen waren regnerisch und unfreundlich, der letzte davon blieb nur trübe und ohne Sonne. Den 22. hatte

sich der Wind nach Südwest gewendet. Der Vormittag war unvergleichlich schön, der Mittag trübe, und um 4 Uhr war Nebelregen, der sich um 8 Uhr verstärkte, und meistentheils die ganze Nacht anhielt. Den 23. war der Wind noch so. Es war trübe, und Abends erfolgte abermal ein starker Regen. Den 24. war der Wind Vormittag in Westen, Nachmittag in Nordwesten, aber immer schwach. Der Himmel hatte festes Gewölk, und es war ganz angenehm. Vom 25. bis zu Ende dieses Monats blieb der Wind in Südost, und dies immer schwach. Nur ein einziges Mal, am 31. Vormittag war er in Nordost. Den 25. war früh ein starker Reif gewesen, am Tage war viel Sonne. Den 26. waren die Pfützen mit Eis belegt, übrigens viel Sonne. Der 27. 28. und 29. hatte starken Nebel, es war aber milder worden. Den 30. hatte es früh stark gefroren und der Nebel wälzt sich den ganzen Tag hin und her. Den 31. war kein Nebel, der Himmel war aber desto mehr mit Wolken bedeckt.

Dieser Monat hatte schon sehr viele unfreundliche Witterung, besonders war die Kälte in Reif und Eis bald eingetreten. Man mußte eilen im Garten fertig zu werden, und das zum größten Nachtheil des spät reifenden Obstes. Die herrschenden Winde waren zwar die Südwest- und Westwinde, allein sie giengen schon über Schneegebirge und verkälteten sich an ihnen. Das Barometer stand am höchsten den 21. und 22., und am tiefsten am 9. Am höchsten stand aber das Thermometer den 16. bis zum 21., und am tiefsten den 30. und 31.

November.

Den. 1. 2. 3. 4. 5. dieses Monats wehete der Wind aus

aus Osten und zwar meistens sehr stark, bis auf den letzten dieser Tage, wo er mäßig wurde. Der 1. war trocken und kalt, den 2. hatte es so stark gefroren, daß es trug, so auch den 3. 4. und 5. wo es jedoch Abends etwas milder wurde. Den 6. kam der Wind schwach aus Südost. Der Tag war heiter und sonnigt, früh aber hatte es noch gefroren. Den 6. war der Wind Vormittag noch schwach in Südost, Nachmittag aber stark in Nordwest. Es war nicht ohne Frost geblieben, und Vormittag fiel etwas Nebelregen. Der Nachmittag war sogar sonnigt und angenehm. Den 8. war nur Luftzug aus Osten, und ein düsterer Nebelkalter Tag. Den 9. war er schwach in Südost. Den ganzen Tag war Nebel und Abends 8 Uhr regnete es. Den 10. 11. 12. und 13. wehete ein starker fast stürmischer Südwind, und die Witterung war an allen abwechselnd. Bisweilen heiter und sonnigt, bisweilen trübe und wölkigt, bisweilen regnete und sprühete es. Den 14. und 15. kam der Wind stürmisch aus Westen. Die Witterung wechselte aber mit Sonne, Wolken und Regen ab. Vom 17. bis zum 24. blieb der Wind in Südwest, den 21. ausgenommen, wo er Südost war. Den 17. war er abgebrochen stürmisch, brachte Regen, kaltes und unfreundliches Wetter, und dies Wetter war auch eben so den 18., den 19. noch so Nachmittag. Vormittag war ein dicker Nebel und Nebelregen. Den 20. war nur Luftzug. Den ganzen Tag Nebel. Abends wurde der Wind stürmisch und brachte Regengüsse. Den 22. wehete der Wind nur noch stärker. Es war Vormittag bei einiger Sonne sogar angenehm. Abends 10 Uhr aber fiel wieder vieler Regen. Der Wind wehete den 23. nur abgebrochen auf dem angegebenen Striche. Hinter dicken Gewölke das bisweilen Regen fallen ließ, brachen einige Son-

nenblicke hervor. Den 24. 25. und 26. war der Wind stürmisch in Westen. Den ersten von diesen Tagen fielen einige Regenschauer; den 2. und 3. stockte es Schnee, und es wurde zuletzt sehr schlackigtes und unfreundliches Wetter. Den 27. wendete der Wind sich in Süden; es war wölkigt und rieselregnete. Den 28. wehete der Wind aus Westen sehr stark. Es fiel Rieselregen; Abends 10 Uhr aber ein derber Guß. Den 29. war der Wind noch so. Vormittag war es nur regenhaft; Nachmittag aber fielen starke Güsse. Den 30. kam der Wind sehr heftig aus Nordwest. Es war Vormittag bis 8 Uhr noch regenhaft, dann stockte es Schnee und fieng dabei zugleich an heftig zu frieren, so daß es Menschen trug und das Barometer war Abends vorher auf einmal um 14 Grad gestiegen, und das Thermometer 3 Grad gefallen.

Dieser Monat war noch unangenehmer als der vorhergehende. Die Ostwinde hatten gleich einen harten Anfang gemacht, und wenn es auch bei den vielen West- und Südwestwinden milder wurde, so machten es doch die vielen kalten Regenschauer sehr unangenehm, und verstatteten keinen langen Aufenthalt bei den noch nöthigen Gartenarbeiten. Den 2. stand das Barometer noch am höchsten, und den 11. am niedrigsten; am höchsten aber stand das Thermometer den 11. 12. und 22., und am niedrigsten den 2.

December.

Den 1. Tag dieses Monats kam der Wind schwach aus Südwest. Es hatte wieder sehr stark und so gefroren, daß

auch die Fenster in uneingeheizten Stuben das erstemal seit Anfangs November wieder gefroren waren. Es war ein heiterer Tag. Die Sonne schien stark ohne zu thauen. Den 2. gieng der Wind noch, aber stürmisch daher. Der Frost war stark und es erfolgte Schneegestöber, doch wurde es Abends 10 Uhr etwas gelinder. Die drei folgende Tage hatten zuerst einen stürmischen Westwind, der aber nachließ und den letzten nur Luftzug war. In der Nacht zum 3. hatte es sogar geregnet, und regnete auch noch ein paarmal am Tage. Den 4. hatte es früh etwas gefröstelt. Den 5. schneiete es auch etwas darauf; die Tage waren wölkigt und düstern. Der 6. hatte einen mäßigen Nordostwind, der es wieder etwas kälter machte. Es war düster und duftig. Den 7. hatte sich der Wind nach Nordwest gewendet, wo er auch die beiden folgenden Tage blieb, jedoch sich immer mehr verstärkte. Früh hatte es etwas geschneit; den 8. stäuperte der Schnee, und den 9. flogen Regentropfen und Schnee durch einander. Den 10. kam der Wind scharf aus Westen und es war kälter geworden. Den 11. war der Wind aber verstärkt auf dieser Bahn. Doch legte er sich Nachmittag etwas. Den 12. hatte er sich nach Südwest gewendet, er führte Nebelregen herbei und veranlaßte Thauwetter. Den 13. gieng dieser Wind nur noch abgebrochen, das Thauen dauerte aber fort. Nun aber wendete sich der Wind 8 Tage nach Osten, zwar bis auf den 19. der stürmisch wurde, mäßig schwach, auch wohl nur als Luftzug; aber er machte doch, daß die Kälte beträchtlich stieg. Den 14. 15. 16. und 17. schneite es wenig oder nicht. Den 18. fieng es aber an, und den 19. schneite es den ganzen Tag. Den 20. stäuperte es heftig und Abends verwandelte sich dieser Schnee in kleine Kräupchen, die bei

aller Windstille in dichter Menge vom Himmel herab rauschten. Den 21. war bei schwachem Winde heiteres Wetter, bisweilen Sonnenblicke und die Kälte ließ nach. Vom 22. an bis zum Schluß dieses Monats und des ganzen Jahres, war der Wind beständig in Südwest. Den 22. als Luftzug. Den 23. wehete er stark und führte Thauwetter herbei, indem es naß herabfuhr. Den 24. und 25. thaute es bei starkem Winde immer so fort, wozu der bisweilen fallende Regen beförderlich war. So gieng es bald bei schwachem, bald stürmischem Winde, bald mit Regen, bald ohne Regen, bald trübe, bald sonnigt fort bis zum 31., der aber vorzüglich regenhaft und traurig war.

Mit so vieler herben Kälte, besonders in der Mitte, dieser Monat versehen war, so milde wurde er am Ende, so daß man zum Theil auch wohl ohne einzuheitzen auf seiner Stube ausdauern konnte. Die Winde waren veränderlich, doch waren die auf der westlichen Seite die herrschensten. Das Barometer stand den 19. am höchsten und den 3. 4. und 5. am niedrigsten, und das Thermometer am 30. und 31. am höchsten, und den 20. am niedrigsten.

So gut auch das verflossene Jahr als ein reichliches und gesegnetes Obstjahr im Frühlinge sich ankündigte, so spärlich und ärmlich wurde es in der Aerndte dieser Früchte, wenigstens bei dem Kernobste. Kein Winter konnte so wie er in unsern Gegenden war, dem Obstbau zuträglicher seyn. Er blieb fest, und der Vegetation verschlossen bis zu den letzten Tagen des Märzes. Keine dazwischen fallende schönen und wärmende Tage, lockte sie zum Hervortritt, alle Knospen blieben in ihren ruhenden Verhält-

nisse, bis zur so eben genannten Zeit. Mit dem April traten bei dem schönen warmen Wetter die Blüten der Steinfrüchte in Menge hervor und genossen auch bis zur Ansetzung ihrer Früchtchen unter der abfallenden Blüte, eine gleichförmige warme Witterung in den ersten drei Vierteln des April-Monats, und dieser ruhigen Ausbildung des Fruchtknotens mag auch wohl das reichliche Gedeihen aller dieser Früchte zuzuschreiben seyn. Nicht dieses Glück hatten die Kernfrüchte, deren Blüten, der Ordnung der Natur nach, später hervorrückten. Sie genossen zum Theil zwar auch noch von der schönen Aprilwitterung, allein da es im letzten Viertel dieses Monats und im Anfang des Maies so rauh und naßkalt war, so mußten ihre Früchte, deren Ausbildung des Fruchtknotens in diese Naßkälte, und bei der nachher von kalten Winden auszehrende Witterung, natürlicher Weise Schaden leiden. Sie fielen in Menge halb ausgebildet ab, und die sich erhielten, hatten insgemein kein Wachsthum. Denn nächst dem Frost der die Knospen trift und tödtet, ist eine nachtheilige Witterung dem Obste am meisten dann schädlich, wenn der Fruchtknoten noch nicht die gehörige Consistenz beim Abfallen der Blüten zu seiner fernern Ausbildung erhalten hat. Da die auszehrende und kalte Witterung nebst Mangel an warmen Regen fast den ganzen Sommer fortdauerte, so war es kein Wunder, wenn von dem Kernobste nicht viel blieb. Ja diese Witterung hatte noch das Nachtheilige, daß alles Obst spät reifte, und in dieser späten Reifzeit nicht einmal den gehörigen Geschmack erhielt. Die Zwetschen wurden erst nach Michaelis recht reif, es hiengen deren noch Martini an den Bäumen, und man hat sie auf

dem Lager, bis Weihnachten erhalten können, ja ich habe deren den 3. Januar 1804 noch einige; was ich noch nicht erlebt habe. In gleichem Verhältnisse befanden sich auch Aepfel und Birnen. Die lange grüne Herbst-Mundnetzbirn, die nach Michaelis hin zum Genuß wird, ward es dieses Jahr erst um die Adventszeit. Das Obst und besonders das gute Obst, ward in diesem Jahre so gesucht, daß ein Schock Borsdorfer Aepfel, wie mir von glaubwürdigen Personen versichert worden ist, zu Leipzig um drei Carolinen nach Rußland verkauft worden seyn soll. Eben so ungünstig war diese Witterung den Sommerfeldfrüchten der Gärste und Hafer, so günstig sie auch den Winterfrüchten Korn und Waitzen gewesen war. Man könnte also sagen: Die Steinfrüchte hatten das Schicksal von Korn und Waitzen, und die Kernfrüchte das Schicksal von Gerste und sonderlich Hafer. Man kann einen großen Theil des schlechten Wachsthums der Früchte überhaupt, dem Mangel an warmen Nächten zuschreiben, die fast gänzlich gemangelt haben. Auch ist merkwürdig, daß sehr wenige Gewitter statt gefunden haben; aber auch keine Nebel im Monat März. Sollte dieses wirklich Bezug auf einander haben? —

Sickler.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Seite

I. Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

II. Naturgeschichte der Erdbeere.

Der Capiton. 49

II. Pfirschen-Sorten.

No. XIII. Die Venusbrust. 61

III. Pflaumen-Sorten.

No. XXXII. Die violette Königin Claudie. 64

IV. Aepfel-Sorten.

No. CVIII. Der leberrothe Himbeer-Apfel. 67

V. Birn-Sorten. Seite

No. CXII. Die Glockenbirn. 71

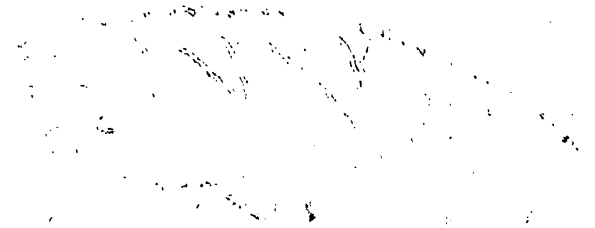
Zweite Abtheilung.

I. Uebersicht der Witterung des Jahres 1803, deren Einfluß auf die Obstkultur. 75

XII. Die Venus-Brust.

XXXII. Die violette Königin-Claudie.

CVIII. Der leberrothe Himbeer-Apfel.



CXII. Die Glocken-Birn.

Der teutsche Obstgärtner.

Ein und zwanzigsten Bandes, Drittes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte

der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

11. Naturgeschichte der Erdbeere.

Fortsetzung von S. 61 dieses Bandes.

VIII. Die Erdbeere aus Chili.

(Le Frutiller.)

Dieser Erdbeerstock hat eben so wie der Capiton einen besondern Namen unter den europäischen Erdbeerstöcken er-

halten, und mir wenigstens scheint es schicklich, ihn also zu benennen, um ihn von andern amerikanischen Erdbeerstöcken zu unterscheiden, und ich glaube, daß man ihn keinen bessern Namen geben kann, als den unter welchem er selbst in Chili bekannt ist, nämlich Frutilla und Frutillar, woraus wir Frutille- und Frutiller machen können. Beide Sorten Erdbeerstöcke, der Capiton und der Frutiller unterscheiden sich in der That sehr leicht durch die Trennung der Geschlechter, die wir daran bemerken, von andern Erdbeerstöcken, welche Zwittergeschlechter sind. Der Frutiller ist so genau von dem Capiton zu unterscheiden, wie der Scharlach-Erdbeerstock von dem Wald-Erdbeerstock. Es scheint als wenn der Einfluß ein und desselben Clima's in dem einen sowohl als dem andern ähnliche Veränderungen hervorgebracht habe, wie man in der genauern Beschreibung ihrer Verschiedenheit sehen wird.

Die Lebhaftigkeit der Vegetation des Monats-Erdbeerstocks nöthiget mich, ihn als den vollkommensten anzusehen; unter einem andern Gesichtspunkt würde er der unvollkommenste seyn, weil er der kleinste ist, und dann würde der Vorzug dem Erdbeerstock aus Chili (Frutiller) gebühren. Er ist dicker und stärker in allen seinen Theilen als ein anderer von den gemeinen Erdbeerstöcken, und der langsamste in seinem Wachsthum. Man hat viele aus Saamen gezogene, bis zum fünften Jahr warten gesehen, ehe sie geblühet haben, und selbst die jungen Ansätze, welche ihre Ausläufer bilden, blühen fast niemals eher als im zweiten Jahr. Ich hatte dieses schon an den wenigen, die ich gesehen hatte, bemerkt, aber dieses ist mir auch bestätiget worden durch den Herrn Frezier selbst, welcher den Erdbeerstock aus Chili (Fru-

tiller) im Jahr 1716 nach Frankreich gebracht hätte, und seit dieser Zeit pflegte.

Die Blätter des Erdbeerstocks aus Chili (Frutiller) sind gar nicht viel größer, als die des in den Garten gepflegten Walderdbeerstocks, aber sie sind dichter, dicker, lederhafter und steifer; auch sind sie in den Knospen nicht gefaltet wie jene, sondern nur zweimal gebogen, welches ganz unveränderlich ist. Die äußerlichen Ränder der beiden Seiten-Theile sind dieserwegen über einander gerollt; sie behalten selbst diese Neigung noch sehr, wenn sich die Blätter entfaltet haben und rollen sich noch mehr, wenn die Pflanze Mangel am Wasser hat. Die Rippchen sind sehr sichtbar unter dem Blatte, aber kaum bemerkbar auf der Oberfläche, ihre Häutchen machen keine Vertiefung wie in den Blättern, welche in den Knospen gefaltet sind. Die Gestalt des Blattes hat auch einige Verschiedenheiten. Es ist viel verkürzter als an andern Erdbeerstöcken. Der mittelste Theil endiget sich nicht mit einer Spitze, sondern rundlich. An den beiden Seiten ist die äußere Mitte größer als die innere, besonders unten, wo es an den beiden Seiten des Stiels die Gestalt eines umgekehrten Herzens annimmt. Die Zähnchen stellen auf dem Rande mehr Linien als Zäckchen vor, und sind also weniger spitzig. Das äußerste Ende davon welches man die Nägel nennet, ist sehr groß, aber das Rothe ist gewöhnlich nicht so lebhaft. Die Blätter sind in Ansehung ihrer Farbe grünbraun wie die an dem Scharlach-Erdbeerstock, aber unten sind sie sehr blaß; über dieses sind sie nicht sehr glänzend; die Dicke des Oberhäutchens und Zellgewebes, macht sie bisweilen Chagrinartig.

Der Erdbeerstock aus Chili bestockt sich weit weniger als andere Erdbeerstöcke, und folglich verlängern sich die Stiele der Blätter nach Verhältniß nicht eben so sehr, aber sie entsprechen ihr übrigens durch ihre Stärke. Ich habe sie sehr vielmal mit Blätter-Anhängseln gesehen, wie am grünen Erdbeerstock. Die Ausläufer sind viel dicker, und dreimal so lang, wenigstens derer vom Walderdbeerstock. Es trägt sich nicht selten zu, zu sehen, daß die ersten Herzchen der Ausläufer fünfzehn bis achtzehn Zoll von dem alten Stock tragen. Die Blütenstängel sind fast holzig. Sie halten sich sehr gerade und theilen sich gewöhnlich in zwei Aestchen, welche, nachdem sie sich wieder in mehrere Zweige getheilt haben, nicht mehr als acht oder zehn Blütenknospen hervorbringen. Es scheint nicht, daß die Scheiden welche diese Aestchen umgeben, das Entstehen der Blätter befördern, wie es oft bei andern Erdbeerstöcken geschiehet; sie sind nur allein sehr groß und selbst grün wie die Blätter.

Alle diese Theile sind bedeckt mit weißlichen, langen und enge stehenden Haaren, welches eine ihrer größten ins Auge fallenden Verschiedenheiten ist. Die Oberfläche der Blätter ist weniger von ihnen besetzet als das übrige. Der Stängel und der Blütenkelch sind es am meisten.

Diese Verschiedenheiten sind nur von den weiblichen Individuen genommen, denn ich habe noch keine männlichen von ihnen gesehen. Aber die Aehnlichkeit läßt mich glauben, daß sie nicht mehr von einander verschieden sind, als die männlichen Capitons von ihren weiblichen. Eben so läßt auch ihre Aehnlichkeit von der Gleichförmigkeit ihrer

Blüten urtheilen; sie müssen sehr starke Staubbeutel und einen kleinen Blumenboden haben. In Ansehung der weiblichen habe ich mehrere bemerkt, die sich alle unter einander ähnlich und gleichförmig waren, welche Dillen in Kupfer gestochen hat.

Ihr Kelch ist frech gewachsen; dieses sieht man nicht sowohl an ihren Abtheilungen als an ihrer Anzahl. Er hat deren sieben oder acht große, anstatt fünf; das Aeussere ist wieder gespalten, jedes drei- oder viermal, auf die Weise, daß sie Schaalen ähnlich sind, die wieder vereiniget sind um eine Knospe zu bilden. Wenn die Blüte vorüber ist, so schließt sich der Kelch wieder zur Hälfte zu, und nur allein die Frucht, wenn sie sich vergrößert, öffnet ihn wieder mit Gewalt; die Abtheilungen legen sich fast auf sie auf, umgeben sie und schließen sie auf dem Grunde ganz ein. Sie hat eben so viel Blumenblätter als große Abtheilungen am Kelche; oft noch mehr, denn es finden sich oft doppelte, die darzwischen stehen. Sie sind eben nicht sonderlich hoch, und überall abgerundet, und am Rande irregulair gekräuselt. In Ansehung ihrer Größe, so hat jedes einen so großen Umfang wie die ganze Blüte eines Walderdbeerstocks; auch der Kelch daran ist verhältnißmäßig eben so wie die ganze Blüte, daß er auf diese Weise zehn- bis zwölfmal größer ist. Die Blüten an den äußersten Aestchen sind nicht so groß, aber doch noch größer als irgend eine der Blüten am Capiton. Dieser Stärke, glaube ich, muß der Geruch zugeschrieben werden, welchen die Blüten des Erdbeerstocks aus Chili, um sich her verbreiten und welcher weit stärker ist, als der aller andern Erdbeerstöcke.

Der Raum, der innerhalb der Nägel der Blumen-

blätter und auf dem Blumenboden sich befindet, ist verhältnißmäßig größer als gewöhnlich, und auch die Zartheit macht, daß eine größere Anzahl Staubfäden entstehen. Man zählt ihrer vierzig bis fünfzig enge an einander in drei bis vier Reihen geordnet, und sich nach allen Seiten richtend.

An den weiblichen Individuen, die ich gesehen habe, waren diese Staubfäden sehr kurz und die Staubbeutel schlechterdings entladen (avortées), wie die an den weiblichen Capitons. Die jungen Blumenböden im Gegentheil waren sehr dick und glichen denen der kleinen Walderdbeere, immer von der nämlichen Gestalt, auf der einen Seite platt, so daß die Ebne eiförmig war. Zahlreiche Eierstöcke, ziemlich dick, und mit Stempeln von einer verhältnißmäßigen Länge versehen, bedeckten diese Blumenböden.

Die Staubfäden der weiblichen Blüten konnten sie nicht befruchten, sie wurden gewöhnlich zu frühzeitig entladen wie die weiblichen bei dem Capiton. Ich habe eine große Menge derselben gesehen, an denen weder die Blumenböden noch Eierstöcke in ihrer Vergrößerung zunahmen, sondern sie vertrockneten und verdarben nach und nach. Solchergestalt sind es wohl ohne Widerspruch die männlichen Individuen, die sie befruchten müssen; aber an ihrer Statt habe ich im letzten Jahre männliche Capitons gesehen, die diese Verrichtung vollkommen ersetzten.

Die Früchte gelangten zu einer beträchtlichen Größe, die der Größe der Blüte vollkommen angemessen war; in-

dessen doch kleiner als in Chili, in dem Vaterlande dieses Erdbeerstocks. Herr Frezier, welcher sie daselbst im Ueberfluß gesehen hat, sagt, daß man sie so groß wie Hünereier fand, und daß sie gewöhnlich so groß wie seine Wallnüsse wären. In Frankreich scheinen die Erdbeeren aus Chili etwas von ihrer gewöhnlichen Größe verloren zu haben. Indessen hat Herr Nouettes-Grou, welcher dergleichen schon seit mehrern Jahren zu Cherbourg zieht, wie ich schon weiter oben gesagt habe, 1764 unter andern welche erhalten, welche sieben und einen halben Zoll im Umkreis maßen. Die schönste, die ich gesehen habe, kam einer mittelmäßigen Aprikose gleich; die andern waren kleiner. Ihr Fleisch war dichte wie das des Caprons. Die Eierstöcke, ob sie schon weit von einander entfernt waren, bildeten indessen doch nur flache Hohlungen. Sie selbst waren wenigstens noch einmal so groß, als die des Capiton; und drei- bis viermal größer als die gemeinen Erdbeeren. Ihre Farbe war ziemlich dunkelroth, aber etwas weniger leuchtend. Die Haut welche das übrige von der Frucht bedeckte, hatte im Reifen oben einen Anstrich von der nämlichen Röthe, aber unten war sie weißgelb; im Ganzen war sie sehr glänzend. Der sehr angenehme Geruch ähnelte dem der Ananas-Erdbeere, von der ich im folgenden Artikel reden werde. Der Geschmack schien mir ihr auch ähnlich zu seyn, so viel ich nämlich von ihr aus einer unvollkommen zum Vorschein gekommenen Frucht habe urtheilen können; die einzige die ich habe kosten können. Herr Frezier, welcher dergleichen zu Chili hat genießen können, sagt, daß diese Frutillers im Geschmack nicht so delikat sind, als unsere Erdbeere, indessen sind diese, die ich hier beschrieben habe, von einem herrlichen Parfüm gefunden worden. Sollte der Einfluß des Kli-

ma's eine so glückliche Veränderung haben hervorbringen können? —

Ich habe schon gesagt, daß der Erdbeerstock aus Chili (Frutiller) seinen Ursprung dem Capiton zu verdanken habe. Bei der einen sowohl als der andern Sorte, ist die Kraft des Geschlechts in verschiedenen Individuen getrennt, männliche und weibliche; übrigens ist die eine von der andern nur durch gemeine Charaktere zwischen einer jeden, und den andern Sorten des nämlichen Landes verschieden.

Diese Aehnlichkeit, die mich bewog, zwei Blumenäsche mit diesen Erdbeerstöcken neben einander zu stellen, hat den glücklichen Zufall einer fremden Befruchtung veranlaßt, davon ich geredet habe. Ich muß im Vorbeigehen bemerken, daß dieses Beispiel fast das einzige bewährte ist, das sich in der Naturgeschichte der Pflanzen befindet, ob man schon seit einiger Zeit von vorgegebener Vermischung verschiedener Arten, zu reden nicht aufhöret; wie die von dieser Befruchtung gekommenen Körner die ich gesäet habe, eine neue und Bastard-Sorte müssen entstehen lassen, die bestimmen muß, in welchen Stücken die Bastarde dem Vater oder der Mutter ähnlich sind.

Es verhält sich aber mit dieser Sorte wie mit allen andern. Um sie gut zu kennen, muß man sie an den Ort beobachten wo sie wachsen, wenigstens sehen, wenn sie neuerdings aus ihrem Geburtslande gezogen worden sind; unabhängig von den genauen Kenntnissen, welche die Pflanzenkunde daraus herleiten würde. Selbst die

Landwirthschaft würde dabei gewinnen, wie ich in der Folge zu sagen Gelegenheit haben werde. Die Wiesenerdbeere, die sich in Schweden befindet, und die, wie ich schon gesagt habe, der Capiton in ihrem wilden Zustande seyn muß, scheint mir ein vollkommener Zwitter zu seyn, wie ich in der Bemerkung sagen werde, in der sich seine Geschichte befindet. Diese würde demnach der Capiton ohne Ausartung seyn. Die Frutillers die man in Chili kultivirt, sind vielleicht ähnliche Zwitter; vielleicht hat die Veränderung des Klima's den Mangel verursachen können, den man an den Unsern bemerket. Um den Zweifel zu heben würde nöthig seyn, frische Saamenkörner von dem Frutiller aus Chili, oder vielmehr lebendige Schößlinge kommen zu lassen, und diejenigen, welche dieses zu thun geneigt seyn würden, würden sich ein wesentliches Verdienst, sowohl bei den Liebhabern ihrer Pflege als bei den Naturkundigern überhaupt erwerben. Aber indem ich voraussetze, wie es mir zu thun vernünftig scheint, daß die Trennung der Geschlechter oder wenigstens ihrer Kraft, sowohl bei dieser Sorte als auch beim Capiton, natürlich sey, so ist es auch wahrscheinlich, daß die erste von dem zweiten entstanden sey.

Uebrigens weiß ich schlechterdings nicht, auf welche Weise der Capiton nach Chili hätte kommen können, um daselbst der Frutiller zu werden, ich weiß nur, daß es nicht natürlich zu seyn scheint. In der That, sagt Herr Frezier in der Erzählung seiner Reise auf dem Südmeer, nicht, daß er in Chili wachse; er sagt nur, daß man ganze Felder mit demselben kultivire, in der umliegenden Gegend der Stadt Conception oder Penco im 36′ 45″ östlicher Breite, und in dem Briefe, den er mir von Brest zu schreiben die

Ehre erwiesen, der vom 18. November ist, setzt er hinzu: das ist, in den kleinen Ebenen des Thals, wohin man einen kleinen Fluß leiten kann, um sie zu wässern, wie man an vielen Wiesen in Frankreich thut, weil es in Chili nur zwei Monate des Jahres, oder höchstens drei im Winter, der mit unsern Sommer gleich fällt, nicht regnet, wegen der gemäßigten mittäglichen Zone. Sie werden so überflüssig in die Stadt Conception und deren Gegenden umher getragen, daß man sie verkauft wie andere Früchte. Um einen halben Real, welches die niedrigste Münze ist, erhält man ein bis zwei Dutzende derselben in ein Kohlblatt gefaßt. Die Offiziere die ohnlängst aus Chili gekommen, erzählen das nämliche und der Frutiller wird noch eben so sehr gebaut, als es Herr Frezier 1712 gesehn hat.

Den Eifer und der Sorgfalt dieses aufmerksamen Reisenden, verdankt Europa diese schöne Erdbeersorte. Hier ist, was ich über diesen Gegenstand aus dem nämlichen Brief erfahren habe: Ich bin, sagt Hr. Frezier, in einem Kaufmannsschiff von Marseille wieder angekommen, welches die Brüder Bruny ausgerüstet hatten, und ihrem Neveu Herr Roux von Valbonne zum Oberaufseher des Handels in denselben angestellt hatten, welcher allein, nach dem Capitain das Recht hatte über die Consumtion des süßen Wassers zu disponiren, welches bei einer Fahrt von einem halben Jahr, vom Nord in Süden durch die heiße Zone von einen sehr hohen Werth ist, so daß wenn er nicht gesorgt hätte, diese in Aesche gesetzte und in Kisten gepackte Pflanzen begießen zu lassen, es unmöglich gewesen seyn würde, dieselben bis zu unsrer Ankunft in Marseille zu erhalten.

von denen ich fünf lebende hatte, und deren ich drei und er zwei behielt. Eine davon gab ich bei meiner Ankunft in Paris, meine Freunde, dem Hrn. Antoine Jussieu für dem Garten des Königs, eine dem Hrn. Pelletier, unser Minister der Kriegsbaukunst, und die dritte behielt ich für mich. Von diesen also vertheilten fünf Individuen hat sich der Erdbeerstock aus Chili sehr geschwind in ganz Europa ausgebreitet.

Herr Frezier hat auch eine Zeichnung von ihm selbst nach der Natur verfertiget, und der Erzählung seiner Reise, in Kupfer gestochen beigefügt. Die Pflanze ist auf einer Erhöhung in ihrer natürlichen Größe vorgestellt. Ihre vier oder fünf Blätter sind klein; sie sind sehr getreu vorgestellt, indessen bemerkt man die Haare nicht sehr deutlich. Ihr Stängel trägt nur die beiden ersten Früchte, die sehr groß sind; man siehet daß das Uebrige abgeknippen ist. Die Kelche scheinen nicht genau gezeichnet worden zu seyn; die Scheide des Blattes, welche den Stiel bekleidet, ist vergessen; aber sehr niederschlagend ist die Auslassung der Blüte, da Herr Frezier seinen Frutiller nur in der Lage, worin er Früchte trägt, vorgestellt hat. Man kann dieserwegen nicht wissen, ob dieses fruchtragende Individuum ein vollkommener Zwitter oder nur ein Weibchen war, wie ich vermuthe.

Man sollte freilich auch wissen, ob diese nach Frankreich gebrachten fünf Individuen alle weiblichen Geschlechts waren, oder ob sie im Gegentheil männliches Geschlechts, oder selbst Zwitter waren. In diesem letzten Fall, welchen anzunehmen mir nicht natürlich scheint, würden alle Erdbeerstöcke aus Chili, die durch die Fortpflanzung der Ausläufer dieses

ersten, die vollkommene Zwitter wie er, entstanden waren, stets Frucht tragen, indessen die übrigen unfruchtbar waren. Nimmt man an, daß einige männlich, die andern weiblich gewesen, so müßte man sagen, daß der Zufall die Pflanzen, die von einen ersten entstanden, in einem und demselben Garten zusammen geführt habe, und daß daher ihre Fruchtbarkeit komme. Aber wenn man glaubt, wie mir dieses vernünftig zu seyn scheinet, daß die Individuen, die Hr. Frezier mitgebracht hat, alle fruchtbar, daß heißt weibliche, die zur Befruchtung schicklich sind, gewesen, so müssen sie nothwendig überall unfruchtbar gewesen seyn, wo sie sich allein befunden haben; sie haben nicht befruchtet werden können, als in so fern, als sie mit andern Erdbeerstöcken, die sie, wie der männliche Capiton, befruchten konnten, vermischt worden waren. Alsdann werden aus diesen Bastard-Saamenkörnern männliche und weibliche Frutiller haben entstehen können, und die natürliche Befruchtung war hergestellt. Vielleicht ist auch wohl noch nicht in Europa ein männlicher Erdbeerstock aus Chili (Frutiller) vorhanden, und in diesem Falle muß die Befruchtung des weiblichen immer noch von einer fremden Befruchtung abhängig seyn. Wir haben noch nicht genug historische Beobachtung, um eine entschiedene Parthei zu ergreifen; aber das wenige was wir wissen, stimmt sehr gut mit dieser letzten Konjektur überein.

Das in dem königlichen Garten gelassene Individuum war weiblich; ich habe deren Blüten in dem Kräuterbuch des Hrn. Vaillant aufbewahrt gesehn. Von den Ablegern seiner Ausläufer sind welche nach Leyden gekommen, von da nach England, nach Eltham, nach Dillens Erzählung, der ein dergleichen weibliches und ein unfruchtbares in Kupfer ge-

stochen hat. Herr Miller sagt, daß man die Kultur dieses Erdbeerstocks wegen seiner Unfruchtbarkeit aufgegeben habe. Doch werden sie indessen in gewissen Gegenden daselbst befruchtet. Drei- bis viermal haben sie zu Paris im königlichen Garten und bei verschiedenen Wißbegierigen Früchte gebracht. Blot der letzte Professor der im botanischen Garten zu Caen gestorben ist, hat viele Frutillers in ihrer Vollkommenheit vorgezeigt, und zwar wie er selbst sagt, durch fremde Befruchtung. Herr von Nouettes-Grou hat seit mehrern Jahren sie auf eben diese Weise befruchtet und ich habe es auch gethan. Der Zufall hat dergleichen fremde Befruchtung ebenfalls bewirken können, ohne daß man es bemerkt hat. Endlich haben die Erdbeerstöcke aus Chili (Frutillers) zu Brest so leicht Früchte gebracht, daß diese Stadt und ihre umliegende Gegenden so sehr damit versehen sind, daß man sie auf dem Markt zum Verkauf gebracht hat. Im Jahr 1764 hat Duhamel selbst in sehr gut besorgten Pflanzungen fast die Hälfte Erdbeerstöcke gesehen, die ganz verschieden waren, und die man in dem Lande: Erdbeere aus der Barbarei, nannte. Er hat einige derselben mit auf sein Gut genommen und ich habe einige Pflanzen davon erhalten. Dieses sind Scharlach-Erdbeerstöcke und Capitons. Man darf sich nicht darüber wundern, wenn die Frutillers sie befruchten, das geschieht ebenfalls durch eine fremde Befruchtung, und künftig wird es noch mehr unfruchtbare geben, als man es wünschen wird.

Ich habe gesagt, daß Dillen ein weibliches Individuum vom Frutiller vorgezeigt habe, eigenhändig gestochen: dieß ist in seiner prächtigen Pflanzen-Sammlung des Gartens zu Eltham in England geschehen.

Boerhave hatte diese Pflanze zu Leyden gesehen, als er den Catalog der Pflanzen des botanischen Gartens dieser Stadt herausgab, aber sie war ohne Blüte, und so zeigt er sie auch an.

Miller hat aus dem Frutiller seine vierte Art des Erdbeerstocks gemacht. Er unterscheidet ihn durch seine eiförmige fleischige und rauhe Blätter und durch seine sehr dicke Frucht.

Er ist auch in der Sammlung der Arten von dem Hrn. von Linée also angeführt, er setzt ihn daselbst als eine dritte Varietät des Erdbeerstocks.

Herr Frezier hatte den Frutiller unter der Benennung der Erdbeere aus Chili bezeichnet und gemeiniglich nennt man ihn noch also.

In den Agremens de la campagne ist die Benennung einer Erdbeer von Smirna von einer außerordentlichen Dicke angeführt, und die man seit wenigen Jahren in Holland kenne, so wie man sagt vom Anfang dieses 18ten Jahrhunderts. Diese kann keine andere als die Erdbeere aus Chili seyn, aber jener Name kömmt ihr auf keine Weise zu.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Aepfel-Sorten.

No. CIX. Der Grafensteiner Apfel. (Taf. 9.)

Frucht.

Diese Frucht gehört in Ansehung ihrer Größe zu den mittelmäßigen Aepfeln, in Ansehung ihres Rufs aber zu den vorzüglichsten. Sie hat ihre größte Breite in der untern Hälfte ihrer Höhe nach dem Stiele zu, wohin sie platt zurundet; nach der Blume zu nimmt sie etwas mehr ab, und rundet sich denn doch auch etwas platt zu. Die Blume befindet sich in einiger Vertiefung, ihre Oeffnung aber ist ganz mit dem Stern bedeckt; sie ist indessen geräumig und tief, und hat eine trichterförmige Röhre, die bis zum Kernhaus reichet, und verdient daher zu den Kalwillen gerechnet zu werden. Um den Stern herum befinden sich einige Knöspchen und kleine Falten, auch einige Erhöhungen, die alsdann die Vertiefung um sie her ungleich machen, und bei vorzüglichen Wachsthum den Apfel ein eckigtes Ansehen geben, da sie von der Blume bis beinahe zum Stiel sich ausdehnen. Der Stiel befindet sich gleichfals in einer trichterförmigen Vertiefung, ist mittelmäßig lang und stark, gehet aber nicht weit über sie hinaus. Die Grundfarbe des Apfels ist zitronengelb, und da, wo ihn die Sonne viel bescheinen kann, karmoisin roth, kurz und stark, schwach und leicht gestrichelt, auch wohl nur zart punctirt. In seiner Höhe mißt er zwei

Zoll und vier Linien, und in seiner Breite drei Zoll, doch wechseln sie in Ansehung ihrer Größe sehr ab. Er gehört zu Nr. 5. der III Klasse der Aepfelformentafel zu den plattrunden Aepfeln. Die Schale ist dünne. Das Kernhaus zieht sich nur in der Mitte etwas breit, oben und unten läuft es spitzig zu, und ist unten beinahe spitziger als oben unter der Blume. Die Kernkammern sind groß, geräumlich und offen, und die Kernen schlottern größtentheils in denselben herum. Sie sind klein, gerade aus zugespitzt, die wenigsten aber vollkommen. Das Fleisch ist gelb, locker und zart, und hat einen fragranten melonenartigen Geruch, der einem von weiten entgegen kommt; der Geschmack ist säuerlich-süß, doch merkt man den letzten besonders, wenn er seine Zeitigung noch nicht vollkommen erhalten hat, nicht sonderlich. Er wird schon im October einigermaßen eßbar, hält sich aber bis im April und Mai, wenn er gut gehalten wird. Er ist ein guter Tafelapfel, kann aber auch in der Küche und zum Dörren benutzt werden.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander und in Gabeln an, und verbreiten sich gleich von unten her in geringen spitzigen Winkeln. Die Zweige sind mittelmäßig lang und meistens stehend. Das Tragholz wechselt ordentlich, steht enge und in proportionirlicher Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind auch mittelmäßig lang und stark, und fast ganz mit Wolle überzogen, unter derselben sind sie sehr dunkel-

dunkelbraun, und es erscheinen hie und da zarte graue Puncte. Die Krone bildet eine platte Kugel.

Blatt.

Das Blatt ist beinahe eiförmig; hat seine größte Breite in der Mitte, von der es nach dem Ausgang wie nach dem Stiele zu, gleichförmig abnimmt, und nur am Stiele sich kurz anrundet, vorne aber in eine kurze Spitze ausläuft. Die Rippchen stehen weitläuftig, behalten aber ihre proportionirliche Entfernung von einander nicht immer, sondern laufen in einer weit gedehntern Krümmung dem Rande zu. Die Zäckchen auf demselben sind abwechselnd klein und größer und von rundlicher Gestalt. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün, und der Stiel desselben meistentheils roth.

Vergleichungen.

Dieser Apfel hat mir bei seiner Untersuchung viele Mühe gekostet. An denjenigen, die wir hier hatten, fand ich den von Hirschfelden, der ihn zuerst bekannt gemacht hat, gerühmten Geschmack nicht, ob schon seinen eindringenden vorzüglichen Geruch. Um hierüber gewiß zu werden, schrieb ich 1798 an einen meiner geneigten Correspondenten dem Herrn Polizeimeister Christensen in Kiel, wo ihn Hirschfeld zuerst beschrieben hat, der auch die Gewogenheit hatte, mir 6 Stücke dergleichen in Natura zu senden. Da aber der Brief zur Schachtel verloren gegangen seyn mochte, so wußte ich nicht, woher diese Aepfel kamen, die mich indessen doch durch ihren vorzüglichen Geruch anzogen, und woher sie wären, muthmaßen ließen. Dieses gab mir aber

doch noch keine Gewißheit. Ich bat sie mir daher zum zweitenmal im folgenden Jahre aus, und erhielt sie auch mit ein paar Pfropfreisern 1799 an der Zahl wieder 6 Stück. Zwei Stück, schrieb mir der Herr Polizeimeister, sind unmittelbar aus Alsen ihrem Vaterlande, zwei Stück nicht weit von einem von hier gelegenen Gute Schreven, und zwei Stück aus einem hiesigen Garten genommen. Bei der Untersuchung fand sich, daß sie, ob sie wohl in der Größe und Form etwas von einander abgiengen, sie doch in ihrem starken Geruch und meistens auch im Geschmack (einige mochten zu frühzeitig gebrochen seyn) mit einander und mit denen, die wir hier hatten, übereinstimmten, so daß ich nun überzeugt seyn konnte, daß es der wahre Gräfensteiner, so wie ihn Hirschfeld in seinem Handbuch der Fruchtbaumzucht Theil I. S. 193 unter Nr. 62 beschrieben, sey.

Zur Vergleichung will ich seine Beschreibung hierher setzen. „Der Gräfensteiner, heißt es, den ich nebst dem vorigen (den Grand Richard) nirgends beschrieben finde, und der überhaupt in Teutschland, selbst dem Namen nach, auch wenig bekannt zu seyn scheint, hat seinen Namen von Grafenstein, einem Augustenburgischen Gute und Schlosse im Schleßwigschen. Man sagt, daß er ursprünglich aus Italien in diese Gegend gekommen, wo er zuerst bekannt worden, und worauf er sich im Schleßwigschen und im Dänischen weiter ausgebreitet hat. Der Gräfensteiner ist ohne Streit der König unter den Aepfeln, wenigstens unter den Niedersächsischen. Er ist auch überall geschätzt, und man bezahlt im Lande das 100 oft mit 12—20 Thaler. Er ist sehr groß; im Umfange beinahe 10 Zoll. Die Länge vom Fruchtauge bis zum Stiel 4 Zoll. Sowohl das Fruchtauge

als auch der Stiel, sind tief eingedrückt. Die Form ist kalvillenartig. Er ist von Farbe schön gelb, auf der Sonnenseite hellröthlich, mit rothen Flecken besprengt. Der Geruch ist erhaben und melonenartig. Das Fleisch sehr weiß, fest, saftreich etwas süßlich, von erhabenem und zugleich feinen lieblichen Geschmack, der dem Melonenapfel etwas ähnlich ist, ihn aber weit übertrifft. Der Baum dieses herrlichen Apfels wächst dabei sehr stark und trägt reichlich.

III.

Pflaumen-Sorten.

No. XXXIII. Die zweimal tragende Pflaume.

(Taf. 10.)

Prunier qui fructifie deux fois par an.

(Aus dem Jardin des Plantes zu Paris.)

Frucht.

Schon Duhamel führt einen doppelttragenden Pflaumenbaum an: allein der seinige ist von demjenigen himmelweit verschieden, welcher den Gegenstand der gegenwärtigen Beschreibung ausmachen wird. Er sagt von dem seinigen, daß derselbe mehr der Neugierde wegen gekannt zu werden verdiene, als weil er von wirklicher Nutzbarkeit sey; daß das Fleisch seiner Frucht grob und ihr Saft fade, und

daß überhaupt die an ihm erwachsende Pflaume von gar keiner Bedeutung sey. Von unsrer Frucht läßt sich gerade das Gegentheil sagen.

Die Pflaume, die ich am 26. Oktober dieses Jahres selbst von dem Baume genommen habe, war vollkommen reif, obgleich noch viele andere an demselben Baume sich befanden, die ihre gehörige Reife noch nicht erreicht hatten. In diesem Zeitpunkte ihrer Ausbildung hatte sie 1 ½ Zoll Höhe und 1¼ Zoll Breite. Gegen die Blume und den Stiel zu war sie etwas zugespitzt. Sie hatte fast gar keinen merklichen Einschnitt: nur der Stiel saß in einer etwas ausgeschweiften Vertiefung. Der Stiel selbst war gegen einen Zoll groß. Die Schaale war ziemlich stark, ließ sich aber doch gut vom Fleische loslösen. Die Farbe war ein violettes Roth mit dunkelviolettem Schatten. Gelbe Pünktchen oder Strichelchen vielmehr waren in der durchsichtigen Haut überall verstreuet. Ein leichter Duft überzog im Ganzen die Haut. Das Fleisch hatte eine hellgelbe Farbe: es brach sich leicht und enhielt vielen Saft. Dieser war sehr süß und äußerst angenehm. Ohnstreitig ist diese Frucht in dieser Jahreszeit die angenehmste in ihrer Art. Im Geschmacke näherte sie sich sehr unserer Teutschen Zwetsche. Der Kern, der von mittlerer Größe war, löste sich leicht vom Fleische ab und hatte keinen sehr harten Stein. Ohnstreitig dürfte diese wohlschmeckende und zu allerhand häuslichen Gebräuchen sehr wohl dienliche Frucht künftighin in den Obstverzeichnissen unserer Gärten und auf den Tafeln zum Dessert während den Oktober und November nicht fehlen. Die erste Frucht reift in dem Monate Julius und August. Sie ist von der

beschriebenen Spätfrucht in nichts verschieden: außer daß ihr Fleisch noch saftreicher ist.

Baum.

Dieser erwächst in einem ziemlich starken Stamme, bildet feste Aeste, die sich in Gabeln häufig ansetzen, und treibt lange Ruthen an denselben, wovon die Früchte erwachsen. Er ist unter allen Pflaumenbäumen durch seine Tragbarkeit sehr ausgezeichnet. Da sein Wurzelvermögen vorzüglich gut ist, so nimmt er viele Nahrung in sich auf, und man erkennt bald in ihm einen vorzüglichen Krafttrieb. Dies ist wahrscheinlich auch die Ursache, warum er in einem und demselben Jahre zweimal reife Früchte bringt.

Blatt.

Dieses ist sehr breit, sehr fleischig, hat eine etwas rauhe Oberfläche, starke Rippchen und stumpfe breite Zacken. Es endet sich jedesmal in eine schnabelförmige Spitze.

Dr. Sickler.

IV.

Kirschen = Sorten.

No. XLVI. Die Bouquet = Kirsche. (Taf. II.)

Franz. Cerisier à Bouquet.

Den Namen Träubelkirsche muß man wohl von träublich ableiten d. i. eine Frucht, welche einer Traube ähnlicht, nicht aber eine Traube selbst ist. An einer Traube hat jede einzelne Frucht ihr besonderes Stielchen und diese sind an einem gemeinschaftlichen Hauptstiele befestiget; was bei dieser Kirsche nicht ist, wie die folgende Beschreibung darthut.

Die Frucht

ist eine Weichsel und gehört in die natürliche Ordnung der Glaskirschen oder Ammern. Steht nur eine Frucht auf einem Stiele, so ist sie schwer von der kleinen Frühamarelle. T. O. G. Nummer IX. zu unterscheiden. Was also von jener gesagt ist, gilt auch von dieser. Nur das Blütengrübchen ist bei der Träubelkirsche etwas kleiner als bei jener. Sonst ist sie auch breiter als hoch, denn sie mißt in der Höhe nur 9 Linien und in der Breite 1 Zoll 2 Linien Rheinisch. Die Furche ist nur bei wenigen deutlich zu sehen, bei den meisten gleichsam nur angedeutet. Doch dergleichen einzelne Früchte sind auf einem Baume weniger als solche, wo auf einem Stiele 2 bis 5 oder noch mehrere Früchte ste-

hen, und haben dann eine entfernte Aehnlichkeit mit einem Haselnußbocke. Eine, meist die Hauptkirsche, oder zwei sind dann ziemlich so groß, als die einzelnen, aber dann stehen noch eine, oder etliche kleinere, oft ganz unvollkommene Früchte darneben. In diesem Falle ist die obere Platte des Stiels, auf welcher die Früchte unmittelbar aufsitzen, nach Verhältniß sehr breit, beuget sich lappenartig nach den Seiten unterwärts, damit die Nebenkirsche, neben der Hauptkirsche die im Mittelpunkte steht, noch eine Stelle gewinnen könne. Die Früchte stehen nicht über einander, sondern neben einander auf einem Stiel, so daß man jede einzeln von der breiten Platte desselben trennen kann, ohne die übrigen mit abzureißen. Denn sie sind nur manchmal mit der danebenstehenden verwachsen, und das immer nur wenig. Jede hat auch ihren besondern Kern, der noch kleiner ist als der Stein der Frühamarelle. Zieht man bloß am Fleische, so bleibt der Kern leicht am Stiele hängen. Dieser ist stämmig und zweimal so lang, als die Frucht breit ist. Die Kirsche ist platt-rund und die Farbe der straffen Haut Anfangs hellroth, wird aber, wenn sie lange am Baume bleibt, etwas bräunlich, wenigstens auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist sehr weich, der Saft weiß, nur etwas weniges trübröthlich, wenn man sie stark ausdrückt. Der Geschmack ist Anfangs scharf-säuerlich, doch verliert sich diese Schärfe fast ganz, wenn man sie recht lange hängen läßt, und dann wird diese Frucht jedem Liebhaber säuerlicher Kirschen willkommen seyn. Sie reift Ende Junius, wird aber erst im Julius recht vollkommen.

Der Baum

hat völlig den Wuchs der Glaskirschenbäume, erreicht aber

nur eine mäßige Stärke. Die Hauptäste gehen in stumpfen Winkeln aus einander. Hat der Baum auch nur ein mäßiges Alter erreicht, so hängen sich die Nebenäste sehr stark herabwärts und verwirren sich unter einander. Die Krone bildet daher eine dichte, platte Halbkugel. Die Sommerschossen sind nicht sonderlich lang und besonders schwach. Die Sonnenseite derselben ist braunroth und die entgegengesetzte grüngelb. Fast jährlich starrt der Baum von Tragknospen, und man weiß daher im Frühjahre oft nicht, wo man ein taugliches Pfropfreis hernehmen soll. Dem zu Folge liefert er denn auch jährlich reichliche Früchte. Es ist nicht gut, den Baum in gar zu fettes Land zu pflanzen. Er liefert dann zwar größere, aber auch zu viele einzelne Früchte. Ein freier Standort in mäßig fettem Lehm scheint ihm am zuträglichsten zu seyn, und die Vervielfältigung der Kirschen, woran doch gerade am meisten gelegen ist, sehr zu begünstigen. Sie wird hier durchgängig auf Süßkirschenwildlinge gepfropft; und ich halte das für räthlich, weil dadurch die Säure der Frucht höchst wahrscheinlich gemildert wird.

Das Blatt

ist reichlich noch einmal so lang als breit. Es hat seine größte Breite in der obern Hälfte seiner Länge, wo es nach vorne stark abfällt und eine lange, scharfe Spitze bildet. Nach dem Stiele nimmt es allmähliger ab und legt sich bald spitz, bald etwas rundlich an denselben an. An dieser Stelle, stehen meistens ein paar gelbe oder bräunliche Wärzchen. Die Zahnung ist weder tief noch scharf und hat gewöhnlich in der Mitte noch einen kleineren Einschnitt.

Findet sich ein Nebenblättchen, so ist es fast wie die Staudencypresse, nur tiefer gezackt. Die Farbe ist lichtgrün.

Vergleichungen.

Zink Tafel XI. Nr. 107 nennt sie Traubenamarelle und sagt von ihr: „Sie ist in Fleisch, Saft „und Geschmack der ordentlichen Amarelle gleich. Es „wachsen 2 bis 5 selten über 6 auf einem Stiel und hat „jede ihren eigenen Kern." Die Abbildung ist ganz unnatürlich, denn dieser zu Folge müßten die Kirschen über einander pyramidenförmig aufgeschichtet, oder eine aus der andern herausgewachsen seyn, wie man etwa die Kanonenkugeln vor den Zeughäusern aufzuhäufen pflegt.

Auch Christ hat sie in seinem Handbuche, und sagt unter andern, daß bei alten Bäumen zu 8 ja 12 Kirschen beisammen wachsen. Unsere hiesigen Bäume haben alle nur ein mäßiges Alter erreicht, daher habe ich nie mehr Früchte auf einem Stiel gefunden, als in der Beschreibung angegeben sind.

Dankbar bekenne ich die ersten Reiser dieser Kirsche und noch vieles andere, aus den schönen und wohl unterhaltenen Baumpflanzungen der Schletter Herrschaft bezogen zu haben.

C. M. Bayer.

Die Pomona Austriaca hat diese Kirsche auf Taf. 13. abgebildet, unter dem Namen Weichsel mit mehreren Früch-

ten auf einem Stiel, oder mit einem Bouquet von Früchten beschrieben und darüber folgendes gesagt: Die jungen Bäume erzeugen an dem nämlichen Stiel nur ein, zwei, drei, aufs höchste fünf Früchte. Nur bei alten Bäumen findet man acht oder zwölfe an einem Stiel. Das Fleisch ist weiß, der Saft etwas sauer, daher diese Frucht nur zu Kompoten und mit Zucker überzogen genossen wird. Sie zeitiget in der Hälfte des Junius oder später.

Die Pomona Francomica hat dieselbe Kirsche auf Tafel XX. Theil I vorgestellt, und beschreibt sie Seite 38 Nr. 14. unter den Namen Heckkirsche, Büschelkirsche, Bouquetkirsche, Buschweichsel, Flandrische Weichsel also. Von dieser Art (Kirschen) wachsen zwei, vier, bis zwölf klumpenweise neben einander an einem Stiel. Sie sehen lebhaft hellroth aus, sind sehr säuerlich und reifen am Ende Junius.

Sickler.

V.

Birn-Sorten.

No. CXIII. Die kleine runde Haferbirn. (Taf. 12.)

Frucht.

Diese Birne ist eine der schätzbarsten zum ökonomischen Gebrauche, zum frischen Genuß aber nur bloß für Liebha-

ber mündiger Birnen. Sie ist ohne allen Zweifel Deutschen Ursprungs. Eine schöne vollkommene Frucht, hat in ihrer Breite 2 bis 2 ¼ Zoll und in der Höhe eben so viel, auch manchmal einige Linien drüber. Die hier abgebildete Frucht ist von einem Baume, der weit über hundert Jahre alt ist. In ihrer Form ist sie zugerundet und nach dem Stiele nur wenig zugespitzt, eigentlich rund, so daß sie ohne diese nicht sehr merkbare Spitze unter die [illegible]förmigen Birnen gezählt werden kann. Der Bauch sitzt in der Mitte, von welcher sich die Frucht nach dem Kelche hin, mit einer kleinen platten Fläche abrundet. Nach dem Stiele zu endiget sie sich mit einer stumpfen Spitze, die aber bei vielen Früchten kaum bemerkbar ist. Der offene Kelch, in welchem noch die Staubfäden, wie in einem Büschel zusammen stehen, sitzt auf der kleinen platten Fläche, bald in einer kaum merklichen, bald wieder in einer etwas tieferen Einsenkung. Die rückwärts gebogenen fünf Kelchblätter liegen auf der Frucht fest auf, und sind sowohl als die Kelchhöhle blaßroth gefärbet. Der nicht zu starke holzige Stiel steht gerade, ist 1 bis 1 ½ Zoll lang auch öfters drüber, und sitzt oben auf der Spitze, bald in einer seichten, bald in gar keiner Einsenkung, wo sich dann öfters ein kleiner Fleischanflug an derselben ansetzet. Bei den mehresten Früchten scheint der Stiel hinein gedreht zu seyn, und hat zwei kleine, bräunliche, sichtbare Häkchen, die bald in der Mitte, bald am Ausgange desselben stehen.

Die Farbe der glatten und abgerieben glänzenden Schaale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, welches zur Reifezeit ein schönes blasses Citronengelb wird. Auf der Sommerseite hat die Frucht öfters über die Hälfte einen

Anflug von einer hellbräunlichen Röthe, welche bei stark besonnten Früchten ins carmoisinartige fällt. Die etwas harte oder dicke Schaale ist in diesem Anfluge mit unzähligen feinen theils dunkelrothen, theils weisgelblichten Punkten, die wieder einen feinen grauen Stich haben, gleichsam übersäet. Auf der entgegen gesetzten Seite fallen die Punkte ins grünliche. Manche Früchte haben auch verschiedene graue Rostfiguren oder Leberflecke. Die Frucht hat wenig oder gar keinen Geruch.

Das Fleisch ist gelblich weiß, grobkörnich, halbbrüchig und von überflüssigem zuckerartigen Safte, der mit einer angenehmen Säure vermischt ist, und im Kauen etwas zusammenziehendes hat.

Das verschlossene Kernhaus steht in der Mitte, ist regelmäßig, herzförmig und etwas bauchig. Der Stiel geht mit seinen holzartigen Fiebern durch dasselbe bis zur Kelchhöhle. Die Kerne sind vollkommen, schwarzbraun und auf der einen Seite platt und endigen sich unten in einer stumpfen Spitze.

Die Frucht reift zu Anfange des Septembers zur Zeit der Hafererndte, wovon sie auch ihren Namen haben mag. Sie sitzt sehr fest an ihren Mutterkuchen und fällt nicht eher ab, bis sie ganz gelb und mudig ist. Wenn man sie einige Wochen halten will, muß man sie etwas früher abnehmen. Zum Backen und Kochen ist sie sehr schätzbar und vortreflich. Außerdem hat die Birne noch das charakteristische, daß sie bei dem Mudigwerden, ihren Saft

nicht verändert, sondern vielmehr verfeinert, daher der gemeine Mann so begierig nach dieser Birne ist.

Baum.

Der Baum wird groß, sehr alt und vegetirt ungemein lebhaft. Er sollte wegen seiner ungeheuern Fruchtbarkeit in keinem Obstgarten fehlen. Er macht in der Höhe eine schöne regelmäßige und sehr belaubte Krone, die sich oben zurundet. Seine Aeste gehen in rechten Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und gerade stark aus, dunkelbraun, mit einem feinen Silberhäutchen gegen die Spitze zu überzogen, mit wenigen hin und her zerstreuten feinen hellgrauen, aber nicht fühlbaren Puncten besetzt. Die Fruchtaugen wechseln ordentlich ab, sind vollkommen braun und zugespitzt, und mehrentheils mit 5 bis 6 Blättern besetzt.

Blatt.

Das Blatt ist in seiner Größe und Länge verschieden, schmal, zuweilen eiförmig und oval und endigt sich, nach oben zu, in einer geraden etwas zurück gebogenen Spitze, nach unten aber läuft solches theils spitzig, theils gerundet zu. Es ist öfters 2 ½ Zoll lang und 2 Zoll breit, von Farbe schön glänzend, hellgrün, fein geadert und am Rande gegen die Spitze sehr fein und seicht gezahnt, manche auch ohne alle Zahnung. Der dünne Blattstiel ist 2 Zoll lang, oft länger, und hat zuweilen kleine fadenähnliche Afterblätter.

D. Hennig.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Ueber die Obstzucht und den Obsthandel in und um Paris.

Sechster Brief.

Paris den 26sten Julius 1803.

In meinem letzten Briefe an Sie war ein Verzeichniß der Obstbaumschule des Flammänders Detroi in Auteuil bei Paris, der einen großen Handel theils mit Obstfrüchten, theils mit jungen Stämmen treibt, von mir beigelegt worden. Sie werden bemerkt haben, daß er in diesem Verzeichnisse besonders mehrerer guter Cider-Arten gedacht hat: und diese Bemerkung wird Ihnen hoffentlich nicht gleichgültig geblieben seyn. Ich weiß, daß Sie schon vor langen Zeiten wünschten, ächt französische gute Ciderbäume aus der Normandie, zu erhalten. Da nun dieser Mann an der Gränze der Normandie, zwischen Evieux und Chartres, eine ansehnliche Baumschule vorzüglich in guten Ciderarten besitzt, so

freue ich mich, Ihnen im künftigen Herbste theils für Sie theils auch für unsre Pomologischen Freunde in Teutschland einen guten Transport dieser Stämmchen aus den besten Händen zusenden zu können. In Frankreich wird der Ciderbaum mit zu den nützlichsten Bäumen gezählt. Das aus ihm bereitete Getränke, weit gesünder als das bittersaure Bier in einem großen Theile von Teutschlands Provinzen, wird hier allgemein geschätzt. Es wäre also sehr gut, wenn auch dieser Baum in dem innern Theile von Teutschland (denn am Rhein und besonders um Frankfurt am Main herum, wo doch der Cider eben nicht besonders gut zubereitet und genießbar gemacht wird, baut man den Ciderbaum schon) allgemein gepflanzt und erzogen würde. Wenn die Bestellungen Ihrer Pomologischen Correspondenten zu gehöriger Zeit durch Ihre Hände bei mir einlaufen, so werde ich mich sehr freuen, durch die Ausführung derselben meinem Vaterlande einen Dienst zu erweisen.

Allein eben so nothwendig, als wie die Erziehung des Ciderbaumes, ist auch eine richtige Kenntniß von der Verfertigung des Cidersaftes und der gesammten Behandlung desselben, wenn man einen guten Cider erhalten will. Der Cider, den ich in und bei Frankfurt trank, verhält sich, ob er mir gleich als guter Cider angepriesen wurde, gegen guten Normännischen Cider doch nur wie ein gelinder Essig zu einem angenehm leichten Wein. Die Hauptsache liegt hier vielleicht nicht so sehr in der Verschiedenheit der Obstarten als in der Behandlung des Ciders selbst. Aus diesem Grunde wird es unsern Teutschen Patrioten und Obstfreunden interessant seyn müssen, wenn ich sie mit einer Berei-

rungsart des Ciders bekannt mache, welche ihres Zweckes nicht verfehlen und deren Kenntniß sie vielleicht noch mehr bewegen wird, dem Normännischen Ciderbaume, auf meine Empfehlung, ein kleines Plätzchen in ihren Pflanzungen zu vergönnen.

Diese Bereitungsart findet sich in der Abhandlung des Herrn Louis Dubois, Bibliothekars im Departement de l'Orne (der ehemaligen Normandie) über die Bereitung des Ciders, welche in dem 7ten Hefte des diesjährigen Jahrgangs der Annales de l'Agriculture Françoise von Tessier eingerückt ist. Der Herausgeber, ein vorzüglich erfahrner französischer Oekonom, der über denselben Gegenstand in seinem Journale mehrere Abhandlungen mitgetheilt hat, ertheilt dieser Behandlungsart ein vorzügliches Lob. Herr Detroi findet sie ebenfalls sehr zweckmäßig und selbst in der hiesigen Gegend nicht durchaus bekannt. Aus diesen Gründen halte ich es für nothwendig, Ihnen dieselbe mitzutheilen.

Wenn die Cider-Aepfel oder die Cider-Birnen in ihrer vollkommenen Reife sind, wenn man eine Auswahl der zum Cider bestimmten verschiedenen Arten derselben gemacht und übrigens alle faule und verdorbene Früchte aus ihnen abgesondert hat, so läßt man sie aus dem Boden durch eine besonders dazu eingerichtete Fallthür in den Mittelpunkt des Preßhauses fallen, wo man sie mit einer Schaufel in das runde Stampfkübel wirft, in dem sie gequetscht werden sollen. Man füllt das Stampf- oder Mahl-Kübel (l'auge circulaire oder le tour) mit ihnen solchergestalt an, daß sie leicht in Brei verwandelt werden können. Diese Menge

der

der an dem Kübel aufgefüllten Aepfel nennt man eine Masse (Pilée) und sie beträgt ohngefähr die Last eines Pferdes, oder zehn Myriagrammen; ein Mann ist genug um eine Masse zu behandeln, und ein Pferd ist hinreichend um die Mahlsteine der Presse umzutreiben. Sind die Früchte alle hinlänglich gequetscht, d. h. in einen groben Brei verwandelt, so nimmt man eine Schaufel und wirft die Masse in ein anderes Kübel, wo sie sich färbt, indem sie hier ein bis zwei Tage macerirt. Täglich rührt man hier die Masse fünf bis sechsmal um, damit die Gährung sich nicht einfinden kann. Hierauf fährt man mit dem Zermahlen der Früchte so lange fort, bis daß man die gehörige Massen-Menge zum Pressen hat.

Ist dieses geschehen, so wird die Masse in das Preß-Tuch (Tablier) oder in den Preß-Sack gebracht. Man setzt sie hier in der Form eines Quadrates auf, und wechselt mit ihr also ab, daß man über jede Massen-Schicht von 2 — 3 Zoll Höhe ein Bett von sehr schönem reinen Kornstroh bringt, dessen Aehren stets in der Mitte sich befinden müssen. Dieses Bette muß sehr gleich und eben seyn und an den Faden über die Masse um einige Zolle hervorragen. Diese Massenschichten nennt man Ziegeln (Tuiles) und der ganze Preß-Kuchen (Motte) bekömmt 1½ Metre (ohngefähr 3 Fuß einige Zoll) an Höhe.

Diese Preß-Masse läßt man einen Tag hindurch allein stehen und den Cider, der dann aus ihr abtropft, nennt man reinen Tropf-Cider (Cidre de mère goutte); dieser Cider ist natürlich der beste und feiner muß man sich besonders zur Verfertigung der Syrops, des Saftes und anderer ähnlicher Dinge bedienen.

Der Cidertreter muß seine Füße mit sehr reinen Holzschuhen (Sabots) bekleiden um seine Masse zu bearbeiten. Er muß ferner über das Kübel oder den Trog, der den ausgepreßten Cider aus dem Preß-Kübel aufnehmen soll, zuerst einen aus Weidenholz geflochtenen Korb setzen, um zuerst die gröbsten Unreinigkeiten aufzufangen, dann einen Sieb von Pferdehaaren für die feinern Unreinigkeiten und für die Zurückhaltung der ersten Hefenmaterie. Hat die Masse auf diese Weise eine Zeitlang gestanden und ist aus ihr der Cider von freien Stücken abgelaufen, so wird sie nach und nach fest. Jetzt hat man nun nicht mehr zu befürchten, daß sie sich bey dem Druck auf sie zu sehr aus einander geben werde. Nun legt man auf sie das Preß-Brett (huc oder huis), welches sich einige Zolle über die Masse hinstrecken muß. Hierauf legt man die Querstücke darüber und schraubt den Preßbaum herab, in dem Verhältnisse wie der Cider abläuft.

Dieser Cider ist rein und ohne Wasser: man nimmt ihn aus dem Preß-Kübel und bringt ihn in einen andern Trog (cuve) wo er in Zeit von einigen Tagen in eine starke Gährung geräth, die ihn zum Theil reinigt: die dicke Hefe steigt nach der Oberfläche; so bald als sich diese zu Boden gesetzt haben wird, welches ohngefähr am zweiten oder dritten Tage geschieht, so bringt man den Cider in Fässer. Der Cider wird immer weniger wohlschmeckend und angenehm, wenn man ihn sogleich in die Fässer füllt so wie man ihn aus dem Preßkübel erhält. Man läßt ihn übrigens in das Faß durch den Zapfen (Bonde) durch einen hölzernen Trichter bringen.

Der Tropf-Cider (le cidre de mere goutte) ist

der angenehmste, allein der erste Preß-Cider, d. h. der, welcher durch das erstemal Pressen gewonnen wird, ist der stärkste Cider: der, welchen man durch das letzte mal Pressen erhält, ist mit vieler Hefe angefüllt und hat einen nicht sehr angenehmen Geschmack. Wenn man den Cider auf Bouteillen füllen will, so thut man wohl, die zwei ersten Ciderarten in besondere Gefäße zu bringen und die letztere in Fässer zu thun.

Hat man die Masse vollkommen ausgepreßt, so daß kein Saft mehr von ihr geht, so nimmt man sie aus dem Preß-Kübel weg. Zuerst setzt man die Stroh-Schichten bei Seite, um sich ihrer zum zweiten Male zu bedienen, dann bringt man die Masse wiederum in das Mahl-Kübel. Ist deren eine hinlängliche Menge hier vorhanden, so fängt man an, sie wieder zum zweiten Male zu quetschen, um den Saft, der noch in ihnen ist, aus ihnen heraus zu bringen. Diese Arbeit nennt man Remiage, weil man durch sie Alles, auch die kleinsten Theile quetscht. Ueber jede Mahl-Masse gießt man ohngefähr gegen sechs und sechszig Kannen Wasser. Fluß-Wasser ist das beste. Brunnenwasser taugt nicht dazu. Auf diese Weise wird die Masse sehr flüssig gemacht. Man läßt sie nur einen Tag in dem zweiten Kübel stehen und rührt sie ferner nicht mehr so vielmal um, wie das erstere Mal, weil nicht mehr so vieler Gährungsstoff in ihr ist. Des Morgens bringt man diese Masse in das Preß-Kübel und gegen Abend beginnt man, dieselbe auszupressen, weil, je leicher der Cider ist, desto schneller die Masse ihren Saft von sich giebt. Uebrigens hat man es selbst zu bestimmen, wie viel Wasser man zur Masse gießen

will, indem hier alles davon abhängt, wie stark man den Cider machen will.

In den Jahren, wo die Ciderbäume nicht viel getragen haben, nimmt man noch eine dritte Arbeit vor. Diese besteht darinnen, daß man die schon zweimal gepreßten Früchte zum dritten Male zermalmt und wieder preßt.

Wenige Landleute geben sich die Mühe, die Cidermasse, ehe sie dieselbe pressen, aus dem Mahlkübel in ein besonderes Kübel zu bringen, sondern sie schütten dieselbe sogleich in den Preß-Trog. Allein hierdurch erhält man einen schwachen und besonders einen blassen Cider. Die zum dritten Male ausgepreßte Masse läßt man trocknen; worauf man sie wie Holz brennen und damit heizen kann. Die Asche davon ist vortrefflich und thut, vorzüglich im Frühjahre, sehr gute Dienste, wenn man sie um die Wurzeln der Bäume bringt. Diese Asche ist selbst da nicht zu verachten, wo man jedoch eine große Menge von Dünger besitzt, denn ihre Wirkung ist von der des Mistes aus animalischen Substanzen sehr verschieden. Sie tödet das Moos, bewirkt einen schnellen Trieb der Pflanzen und Kräuter, und ist vortrefflich auf den Gartenbeeten, welche besäet werden sollen.

Jede Cidermasse zur Bereitung eines Cidres besteht gewöhnlich aus achtzehn Lasten von Aepfeln. Jede Last aber wiegt zwölf bis dreizehn Myriagrammen oder zweihundert und funfzig oder siebenzig Pfund. Dieses giebt also, wenn man sich an die mittlere Angabe hält, für die ganze Masse die Summe von fünftausend, vierhundert und sechszig alter

Pfunde. Dieselbe Masse giebt ohngefähr eilf- bis zwölfhundert Litres (oder fünf- bis sechshundert Pariser Töpfe) Cider, der, wenn er gänzlich abgeschäumt hat und rein ist, ohngefähr tausend Litres gewährt. Uebrigens erhält man durch das zweite Mal Pressen sechshundert Litres oder dreihundert Töpfe und vielleicht noch mehr. Also fünftausend vierhundert und sechszig Pfund geben eilfhundert Litres reinen und sechshundert Litres mittelmäßigen Cider. Dies macht im Ganzen 1700 Litres und hierbei hat man noch nicht den Cider, der durch das drittemal Pressen gewonnen wird.

In schlechten Jahren macht man nur auf großen Güthern ganz reinen Cider. Auf den kleinern bereitet man nur mittelmäßigen. In diesem Falle geben 5460 Pfund Cidermasse mehr als dreitausend Litres sehr trinkbaren, wohlschmeckenden und selbst weit gesündern Cider, als der ganz reine Cider ist, den man zwei bis drei Jahre aufbewahren kann, wenn er gut zubereitet worden ist. Diesen Cider von der mittlern Sorte macht man also: Man gießt über jede Preß-Masse, sogleich bei dem ersten Mal Pressen dreißig bis vierzig Litres Wasser, und behandelt die zu pressenden Aepfel hernach also wie schon oben angegeben worden ist. Dieses Getränke, in dem sich das Wasser durch die Gährung mit dem Cider gänzlich amalgamirt hat, ist weit besser und gesünder als der Cider, den man beim Trinken mit Wasser mischt.

Nachdem der Cider auf Fässer gebracht worden ist, hat man die Bänder derselben gegen zwei Monate hiedurch wohl zu untersuchen, weil die Gährung des Ciders die Fässer leicht springen lassen kann.

Um recht guten, wohlschmeckenden und schönen Cider zu haben, muß man ihn von dem Fasse einen Monat darauf abziehen, nachdem er auf dasselbe gefüllet worden ist. Man ist sicher, daß der Cider abgezogen werden kann, wenn er in dem Gefäß ganz rein ist und wenn er bei einem kleinen Anstoß sich lange bewegt und Lichtfunken von sich wirft.

Der Cider, der aus dem ersten Male Pressen gewonnen wird, bekömmt weit später einen pikanten Geschmack als der mittlere Cider, und dieser weit später als der, welchen man aus dem letzten Mal Pressen gewinnt. Der Cider, zu dem säuerliche Früchte genommen wurden, nimmt diesen Geschmack weit schneller an als der, welcher aus süßlichen Früchten besteht: hingegen der Cider aus den letztgenannten Früchten wird weit schneller hell, als der aus bittern säuerlichen Aepfeln.

Um den Cider noch mehr zu verbessern, so gießt man zu ihm, nachdem er in ein anderes Faß abgezogen worden ist, einen zehnten Theil von süßem Cider, der in dem Fasse eine zweite Gährung hervorbringt, die weit schneller als die erstere ist.

So bald als man es bemerkt, indem man davon in ein Glas herausschöpft, daß diese Gährung geendigt ist, so zieht man den Cider zum zweitenmale ab, der sich dann vollkommen gereinigt, sehr wohlschmeckend und schön hier erhält. Gewöhnlich ist dieses gegen den 15ten Tag der Fall. Den Berichten der ökonomischen Societät zu Dublin zu Folge, so ziehen einige englische Landbauern ihren

Cider viermal ab. Der aus dem ersten Male gewonnene Cider aus bittern oder sauern Aepfeln hat es besonders nöthig, mehrmals abgezogen zu werden um angenehm und trinkbar zu werden; eine zu lange Gährung würde ihn zu hart machen.

Der größte Theil der Landleute, der größtentheils faul ist oder am hergebrachten hängt, zieht den Apfel- so wie den Birn-Cider niemals ab. Sie behaupten, daß der Cider sich besser auf der Hefe halte und mehr Kräfte bekomme; allein das heißt, wenn man ihren Ideen einen vernünftigen Gedanken unterschieben will: der Cider bekömmt hierdurch mehr von der Schärfe, welche sie mit der Stärke verwechseln. Das was hierbei sehr gewiß ist, das ist dieß, daß der Cider auf der Hefe, die weiter nichts als eine grobe, unreine und verdorbene Materie ist, die im Sommer blaß wird, auf den Bouteillen sich schwärzt, und sehr bald einen scharfen unangenehmen Geschmack erhält. Uebrigens ist es auch der Geiz, der manche Landleute überredet, daß man weniger Cider erhalte, wenn man ihn mehrmals abziehe. Indessen ist dieses doch augenscheinlich grundfalsch, denn wenn die Hefe mit dazu dient, das Gefäß zu füllen, so liegt sie in demselben doch nur als ein todtes Kapital und macht keinen Theil des Getränkes aus.

In allen Fällen übrigens, man mag nun den Cider ein oder zweimal abziehen, oder man mag ihn auf der unreinen Hefe lassen, darf man es durchaus nicht versäumen, das Faß hermetisch mit einem Deckel an seiner Oeffnung zu verschließen, so wie die Gährung vorüber

ist. Denn während der Gährung mußte das Spundloch offen bleiben und nur mit einem nassen Tuch bedeckt seyn, um die Evaporation des gährenden Ciders zu befördern. Ueber den Cider entsteht dann eine Haut, die man nicht zerreißen darf, weil sie zur Erhaltung des Ciders sehr viel beiträgt, indem sie ihn verhindert zu viel auszudünsten, welches ihn schwach und unangenehm machen würde. Die Hefe kann man sehr gut zum Branntweinbrennen benutzen. Endlich aber muß doch darauf sehr gesehen werden, daß das Faß vom Cider vollkommen angefüllt sey.

Der Cider, den man im Sommer macht, ist schon im vierten oder im sechsten Monat trinkbar; der Herbst-Cider wird es vom sechsten oder zehnten Monate an, und der Winter-Cider vom zehnten Monate an bis zum zwanzigsten, zu Folge der Größe des Gefäßes. In kleinen Fässern giehrt der Cider schneller und reiniget sich eher. Will man gerne bald trinkbaren Cider haben, oder ist die Consumtion desselben langsam und nicht stark, so muß man sich kleiner Tonnen bedienen.

Um dem Cider eine angenehme Süßigkeit zu ertheilen, oder um ihm Geist und Kraft zu geben, wenn er schwach ist, so mischt man einen süßen Cider-Saft, den man bis auf den sechsten Theil hat einkochen lassen, zu ihm. Dieses geschieht nach der letzten Gährung, in welchem Falle er sich sehr gut mit dem Cider vermischt. Diese Beimischung des Syrups ist besonders gut, wenn man wünscht, den Cider auf Bouteillen zu halten, nachdem derselbe gereinigt worden ist. Es ist nicht unnütz zu bemerken,

daß man die Bouteillen erst am dritten Tage mit einem Kork verstöpseln muß, nachdem sie angefüllt worden sind.

Der Meinung der ökonomischen Gesellschaft zu Dublin zu Folge ist es weit besser, wenn man die so eben ausgepreßten Cider-Arten mit einander mischt, als wenn man blos die Früchte dazu auslieset. Man ist eher im Stande, auf diese Weise den Gehalt des Ciders zu bestimmen.

Der beste Cider wird, wie schon von mir gesagt worden ist, aus einer gleichförmigen Mischung süßer und bitterer (amères) Aepfel bereitet, die zu einer Zeit reif geworden sind. Die erstern machen den Cider angenehm allein nur zu hell: die zweite Aepfelsorte giebt ihm Stärke, allein sie macht ihn zu dick: eine gute Mischung hilft diesen Mängeln ab. Die sauern Aepfel machen den Cider hell und klar, allein wenn sie allein sind, so geben sie einen schwachen Cider, der nicht besonders angenehm schmeckt, sich nicht hält und in dem Glase sich schwärzt. Sind die Aepfel zu reif, so geben sie zu viele Hefe und einen zu wasserreichen Cider. Die sauern Aepfel geben den mehrsten Saft (suc), die süßen Aepfel geben etwas weniger, und die bittern noch weniger: allein dieser hält sich am längsten und besten. Die von alten Bäumen genommenen Früchte geben einen Cider, der mehr Körper und mehr Farbe als der Cider hat, der von den Früchten junger Bäume gemacht wird.

Dr. Sickler.

II.

Ueber Obstkultur in Böhmen.

(Auszug eines Briefs vom Herrn Pfarrer Weininger in Liebesnitz bei Prag.)

Ich kann nicht unterlassen, ihnen von einer neuen Erscheinung, die für Böhmen, vielleicht für mehrere der Oesterreichischen Erbstaaten, von nicht geringem Nutzen seyn wird, Nachricht zu geben. Der Herr Reichsgraf Friedrich von Nostitz und Renell, bereitet dermal auf seiner im Böhmischen Kaurzimmer Kreis zwei Meilen von Prag, Nordost liegender Herrschaft Minschitz, einen zierlich eingeschränkten Platz von 2570 geogr. Quadrat-Klaftern Flächeninhalts *) zu einem Obstgarten, der so bestimmt ist, daß im nächsten Herbst alle im T. O. G. beschriebenen Sorten

*) Erläuterung der Quadrat Klaftern aus einem folgenden Brief vom 3ten Januar 1803.

Zu dem angegebenen Garten zu Minschitz, davon ich ihnen letzthin schrieb, wird bereits Hand angelegt, und es finden aus diesem einen Theile des Gartens (der 2570 Quadr. Klaftern hält = 4 Metzen 3 Vtl. und 2 Mäßl. Wiener Maaßes oder Oestreichsche Metzen die 3584 Kubikzoll hält = 3 Strich 1 Vtl. Böhmische, der 5376 Kubik-Zoll hat) 668, nicht wie ich letzthin schrieb, 845 Pyramiden-Bäume ihren Platz. Mit dem bevorstehenden Frühjahr wird dieser Theil des Gartens mit denjenigen Sorten des T. O. G. die ich durch ihre Verwendung bis jetzt in meiner Plantage gezogen habe, bepflanzt, und damit fortgefahren werden. Noch ein größerer Theil des Gartens ist bestimmt, diejenigen Sorten aufzunehmen, die in der Folge im T. O. G. beschrieben und bekannt werden dürften.

Weininger.

in Pyramiden-Form *) aufnehmen soll und zwei von jeder Sorte zwei Stücke. Da nun auf dieser Fläche etwan 845 Stücke Raum finden dürften, so ergiebt sich daß über 200 Sorten von Aepfeln und eben so viel von Birnen, die Pflanzung ausmachen werden. Die Wände sind zu Pflanzen und Aprikosen bestimmt, gleichfalls nach dem T. O. G. Diese Anlage, sollte sich auch deren Nutzen nicht weiter als auf Böhmen erstrecken, ist gewiß von Wichtigkeit. Sie wird die hohe Schule für die Pomologie seyn. In der Folge werde ich ihnen mehr davon sagen können.

Bei Lesung ihrer durch Kursachsen gemachten Reise fiel mir ein: wenn doch der gute Mann auch nur Böhmen besuchen wollte. Sie versprachen es im vorigen Brief. Es bleibt also nichts weiter übrig, als dieses Versprechen zu realisiren. Ich werde mit Herrn Calve ehestens über diesen Gegenstand sprechen und das Nöthige verabreden. Kommen sie ja, wir wollen ihnen ihren Aufenthalt so angenehm zu machen suchen, als es nur immer möglich ist. Mich insbesondere wird es freuen, wenn ich so glücklich seyn werde, ihnen auch nur einiges Vergnügen verschaft zu haben. Ich habe nichts anders hinzuzusetzen als zu bitten, diese meine Aeußerung nicht als ein bloßes Compliment zu betrachten.

L. den 19ten Mai 1802.

Weininger.

*) Diese Form wird gegenwärtig auch in Frankreich sehr beliebt, über deren Erziehung Hr. Stephan Calvil Mitglied mehrerer Akademien und gelehrten Gesellschaften in Frankreich eine eigene Abhandlung im vorigen Jahre geschrieben und jetzt bei Herrn Calve in Prag übersetzt herauskommt, und nächstens weitläuftiger im T. O. G. angezeigt werden wird.

D. H.

III.

Nachricht über das Pomologische Kabinet oder Nachbildung aller teutschen Obstsorten über die Natur selbst geformt und in Wachs gegossen.

Es sind nunmehr fast 9 Jahre verflossen, seitdem wir den Liebhabern der Pomologie unser Pomologisches Kabinet ankündigten, und es auch mit ihrem allgemeinen Beifalle ausführten. Wir haben seitdem folgende 13 Lieferungen davon gemacht, deren jede 2 Laubthaler netto kostet, und folgende Obstsorten enthält.

Erste Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 1. Die weiße Reinette. Nr. 2. Der rothe Sommer-Rosenapfel. Nr. 3. Der gestreifte Winter-Erdbeerapfel. Nr. 4. Der rothe Taubenapfel.

II. Birnen. Nr. 1. Die Franz-Madame. Nr. 2. Der Sanct Herman. Nr. 3. Die Venusbrust. Nr. 4. Die Strasburger Bergamotte.

III. Pflaumen und Zwetschen. Nr. 1. Die große Königin Claudie. Nr. 2. Die Türkische Zwetsche.

IV. Kirschen. Nr. 1. Die Herzogenkirsche. Nr. 2. Die Ostheimer Kirsche.

Zweite Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 5. Der rothe Sommer-Erdbeerapfel. Nr. 6. Der graue Kurzstiel. Nr. 7. Der große oder der Englische Pipping. Nr. 8. Der Winter-Borsdorferapfel.

II. Birnen. Nr. 5. Die lange Schweizer-Bergamotte. Nr. 6. Die Hammelsbirn. Nr. 7. Die runde Sommer-Bergamotte. Nr. 8. Die Roberts-Muskatellerbirn.

III. Pflaumen und Zwetschen. Nr. 3. Die cyprische Eierpflaume. Nr. 4. Die grüne Zwetsche.

IV. Kirschen. Nr. 3. Die große schwarze Herzkirsche. Nr. 4. Die kleine Frühamarelle.

Dritte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 9. Der Veilchenapfel. Nr. 10. Der rothe

Fenchelapfel. Nr. 11. Der weiße Winterkalvill oder Cardinal. Nr. 12. Der gelbe Stettiner.

II. Birnen. Nr. 9. Die Jagdbirn. Nr. 10. Die lange Mundnetzbirn. Nr. 11. Die lange Sommer-Bergamotte. Nr. 12. Die Schweizerhose.

III. Pflaumen und Zwetschen. Nr. 5. Die kleine Mirabelle. Nr. 6. Die große Mirabelle.

IV. Kirschen. Nr. 5. Die große Maikirsche oder Frühweichsel. Nr. 6. Die kleine weiße Frühkirsche.

Vierte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 13. Der Sommer-Borsdorferapfel. Nr. 14. Der Herbst-Veilchenapfel. Nr. 15. Der rothe Apisapfel. Nr. 16. Der Fürstenapfel.

II. Birnen. Nr. 13. Die Virgoulé-Birn. Nr. 14. Die gute Luise. Nr. 15. Die Magdalenenbirn. Nr. 16. Die kleine Muskatellerbirn.

III. Pflaumen und Zwetschen. Nr. 7. Die gelbe Zwetsche.

IV. Kirschen. Nr. 7. Die Jerusalemskirsche.

V. Aprikosen. Nr. 1. Die gemeine Aprikose.

Fünfte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 17. Der gelbe Würzapfel. Nr. 18. Der gestreifte Winterfußapfel. Nr. 19. Der Gold-Pipping. Nr. 20. Der weiße Sommer-Calville.

II. Birnen. Nr. 17. Der trockne Martin. Nr. 18. Die große lange Muskatellerbirn. Nr. 19. Die Johannisbirn. Nr. 20. Die Catillak-Birn.

III. Pfirschen. Nr. 1. Die Zwollsche Pfirsche.

IV. Kirschen. Nr. 8. Die große Amarelle.

V. Pflaumen. Nr. 8. Die Kirschpflaume.

Sechste Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 21. Der rothe Herbst-Süßapfel. Nr. 22. Die fuchsige Reinette. Nr. 23. Der Jacobsapfel. Nr. 24. Die grüne Reinette.

II. Birnen. Nr. 21. Die Sommer-gute Christbirn. Nr. 22. Die Orange-Muskatellerbirn. Nr. 23. Die kleine Pfalzgräfin. Nr. 24. Die lange grüne Winterbirn.

III. Pflaumen. Nr. 9. Der gelbe Spilling.

IV. Pfirschen. Nr. 2. Die purpurfarbige Spätpfirsche.

V. Kirschen. Nr. 9. Die schwarze Knorpelkirsche oder große schwarze Herzkirsche mit festem Fleisch.

Siebente Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 25. Der rothe Stettiner. Nr. 26. Die Englische Reinette. Nr. 27. Der schwarze Borsdorferapfel. Nr. 28. Der Englische Königsapfel.

II. Birnen. Nr. 25. Die weiße Butterbirn. Nr. 26. Die Jungfernbirn. Nr. 27. Die Volkmarsche Birn.

III. Pfirschen. Nr. 3. Die gelbe Pfirsche.

IV. Kirschen. Nr. 10. Die gelbe Herz- oder Schwefelkirsche.

V. Pflaumen. Nr. 10. Die kleine Damaszener Pflaume.

Achte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 29. Brauner Maatapfel. Nr. 30. Zwiebelborsdorferapfel. Nr. 31. Rheinischer Bohnenapfel. Nr. 32. Gelber Herbst-Süßapfel.

II. Birnen. Nr. 29. Winter-gute Christenbirn. Nr. 30. Kaiserbirn mit dem Eichenblatte. Nr. 31. Sommerblutbirn. Nr. 32. Sommer-Eierbirn.

III. Kirschen. Nr. 11. Saure Herzkirsche. Nr. 12. Kirchheimer Kirsche.

IV. Pflaumen. Nr. 11. Pflaume ohne Kern. Nr. 12. Grüne Weinpflaume.

Neunte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 33. Pfingstapfel. Nr. 34. Rother Wintercalville. Nr. 35. Winterstreifling. Nr. 36. Paternosterapfel.

II. Birnen. Nr. 33. Spanische gute Christenbirn. Nr. 34. Winterambrette. Nr. 35. Große Blankette mit dem langen Stiele. Nr. 36. Kleine Margarethen-Birn.

III. Kirschen. Nr. 13. Die Teutsche Pelzweichsel.

IV. Pflaumen. Nr. 13. Blaue Herbst-Zwetsche. Nr. 14. Damaszenerpflaume von Maugeru.

V. Nüsse. Nr. 1. Die Hallische Riesennuß.

Zehnte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 37. Die Schaafsnase. 38. Der rothe Som-

mer-Strichapfel. Nr. 39. Der kleine gestreifte Pilgrimm. Nr. 40. Die glatte gelbe Renette.

II. Birnen. Nr. 37. Die Bergamotte Crassanne. Nr. 38. Der Winterborn. Nr. 39. Die Knechtchensbirn. Nr. 40. Die gute Graue.

III. Aprikose. Nr. 2. Die Aprikose von Nancy.

IV. Kirschen. Nr. 14. Die kleine schwarze runde Vogelkirsche. Nr. 15. Die punktirte Süßkirsche mit festem Fleisch.

V. Kirschen. Nr. 16. Die braune Spodkirsche.

Eilfte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 41. Die getüpfelte Renette. Nr. 42. Der weiße Maatapfel. Nr. 43. Der Rheinische Bohnenapfel. Nr. 44. Der Neuzerling.

II. Birnen. Nr. 41. Die Pfundbirn. Nr. 42. Die graue Herbst-Zuckerbirn. Nr. 43. Die grüne Confesselsbirn. Nr. 44. Die Hamburten- oder Azerolbirn.

III. Pfirschen. Nr. 4. Die Schöne von Vitry.

IV. Pflaumen. Nr. 15. Die Marunke.

Zwölfte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 45. Der rothe Herbstcalville. Nr. 46. Die grüne Band-Renette. Nr. 47. Die kleine graue Renette. Nr. 48. Die zwei Jahre dauernde Renette.

II. Birnen. Nr. 45. Die rothe oder große Pfalzgräfin. Nr. 46. Die Hirtenbirn. Nr. 47. Die Apfelbirn. Nr. 48. Die Schmalzbirn.

III. Pflaumen. Nr. 16. Die gelbe Eierpflaume. Nr. 17. Die rothe Damaszenerpflaume.

IV. Kirschen. Nr. 17. Die kleine lange schwarze Vogelkirsche. Nr. 18. Die kleine lange rothe Vogelkirsche.

Dreizehnte Lieferung.

I. Aepfel. Nr. 49. Die Renette von Breda. Nr. 50. Der Prinzessin-Apfel. Nr. 51. Der gestreifte Sommercalvill. Nr. 52. Der Feigenapfel.

II. Birnen. Nr. 49. Die rothe Butterbirn. Nr. 50. Die Winterrobine. Nr. 51. Die Marksbirn. Nr. 52. Die Winter-Königsbirn.

III. Pflaumen. Nr. 18. Die lange violette Damaszener-Pflaume. Nr. 19. Die Reizensteiner gelbe Pflaume.

IV. Kirschen. Nr. 19. Die Kirsche vier ein Pfund. Nr. 20. Die rothe Soodkirsche.

Jede Lieferung geschieht wohl verpackt in einem Kästchen, auf dessen Deckel der Aufklebezettel die Nummer, den Teutschen und Französischen Namen, die Zeit der Reife und der Dauer der inliegenden Obstsorten enthält. So gern wir auch wünschten, schneller mit den Lieferungen fortschreiten und den Wunsch der Liebhaber in diesem Stücke befriedigen zu können, so war es doch bisher bei der Einrichtung des für uns arbeitenden Künstlers nicht möglich, ohne dem artistischen Theile der Arbeit dabei zu schaden. Wir hoffen aber gewiß, die Wünsche der Liebhaber, durch andere getroffene Anstalten deshalb von nun an schneller befriedigen zu können, und erbitten uns deshalb zeitig ihre Bestellungen.

Weimar, den 4 Januar 1804.

F. S. pr. Landes-Industrie-Comptoir.

Inhalt.

Erste Abtheilung. Seite

I. Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

II. Naturgeschichte der Erdbeere.

Die Erdbeere aus Chili. 105

II. Aepfel-Sorten.

No. CIX. Der Grafensteiner Apfel. 119

III. Pflaumen-Sorten.

No. XXXIII. Die zweimal tragende Pflaume. 123

IV. Kirschen-Sorten.

No. XLVI. Die Bouquet-Kirsche. 126

V. Birn-Sorten.

No. CXIII. Die kleine runde Haferbirn. 130

Zweite Abtheilung.

I. Ueber die Obstzucht und den Obsthandel in und um Paris. 134

II. Ueber Obstkultur in Böhmen. 146

III. Nachricht über das Pomologische Kabinet oder Nachbildung aller teutschen Obstsorten über die Natur selbst geformt und in Wachs gegossen. 143

CIX. Der Grafensteiner-Apfel.

XXXIII. Die zweymaltragende Pflaume.

XLVI. Die Bouquet-Kirsche.

CXIII. Die kleine runde Hafer Birn.

Der teutsche Obstgärtner.

Ein und zwanzigsten Bandes, Viertes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

11. Naturgeschichte der Erdbeere.

Fortsetzung von S. 118 dieses Bandes.

IX. Die Ananas-Erdbeere.

(Le Fraisier-Ananas.)

Es ist sehr schwer, die verschiedenen Racen der nämlichen Art auf einer gerade Linie zu ordnen, auf die Weise,

daß man von einer zur andern nach allen kleinen Abweichungen komme; man wird den Grund davon in der Folge sehen. Auf der einen Seite kann das genealogische System, das ich zum Theil aufgestellt habe, und welches man mit einem einzigen Blick übersehen kann, so befriedigend es auch für den Verstand ist, nicht, ein Verzeichniß darnach zu ordnen, dienen; auch habe ich in dieser Ordnung der Erdbeerstöcke nichts weiter gesucht, als sie zu vereinfachen, so viel ich gekonnt habe, indem ich die Europäischen Erdbeerstöcke zuerst und hernach die Amerikanischen setzte. Im Mittelpunkte brachte ich die beiden Raçen mit getrennten Geschlechtern, die eine an dem Ende der ersten, und die andere an der Spitze der zweiten Reihe, zusammen. Auf diese Weise befindet sich der Scharlach-Erdbeerstock, den ich von dem Wald-Erdbeerstock entstanden zu seyn glaube, sehr weit von ihm entfernet, und ist der letzte von allen. Eben so verhält es sich mit dem Ananas-Erdbeerstock. Seine Stärke und die Größe seiner Frucht bewog mich, ihn in das Gefolge des Frutiller (Erdbeerstocks aus Chili) zu setzen, indessen ähnelt er doch auch sehr dem Scharlach-Erdbeerstock; also ob ich schon von dem letzteren noch nichts geredet habe, kann ich nicht umhin, den Ananas-Erdbeerstock mit dem einen sowohl als dem andern zu vergleichen, um ihre Verschiedenheiten anzuzeigen.

Die Blätter des Ananas-Erdbeerstocks sind viel größer noch, als die des Scharlach-Erdbeerstocks, und seine Stiele sind beinahe noch einmal so lang. Sie sind auch viel stärker, und aus Häuten mehr zusammengesetzt, viel dicker, so daß sie wie Chagrin und wie die am Erdbeer-

stock aus Chili aussehen, aber sie sind nicht eben so haarig; denn der Ananas-Erdbeerstock hat an allen seinen Theilen sehr wenig Haare, indessen der Erdbeerstock aus Chili ganz damit bedeckt ist. Er ist ihm aber sehr ähnlich an Stärke und scheint mir nicht sonderlich hoch zu wachsen. Seine Ausläufer sind beinahe eben so dick und lang. Die Farbe der Blätter ist eben so wie die am Scharlach-Erdbeerstock; ihre Gestalt ist nur ein wenig verschieden; die Zähnchen sind nicht so spitzig und jedes von den drei Theilen des Blattes ist unten lanzenförmig, besonders der mittlere Theil, dessen scheinbarer Stiel zweimal so lang als gewöhnlich ist. Dieses Mißverhältniß und die ganze Länge des Stiels machen, daß die drej Abtheilungen des Blattes oft verschiedene Richtungen nehmen, indem eine jede die horizontale sucht.

Die Stängel der Blüten, ihre Zweige und ihre Stielchen, alle sind denselben an dem Scharlach-Erdbeerstock im Verhältniß des Kraftwachsthums ähnlich, indem der Ananas-Erdbeerstock um die Hälfte größer ist. Die nämliche Aehnlichkeit findet sich auch noch zwischen ihren Blüten, ausgenommen in ihren Umfange; darin sind sie fast den Blüten des Erdbeerstocks aus Chili gleich, nur sind sie regelmäßiger. Die sehr großen Kelche wachsen, eigentlich zu reden, nicht üppig, ob sie schon fast immer sechs innere Abtheilungen haben, und folglich sechs Blumenblätter. Wie die Regelmäßigkeit keinesweges unterbrochen wird, so wird man sie auch nur im Zählen gewahr. Die Anzahl der Staubbeutel wächst nach diesem Verhältnisse. Es finden sich auch einige von ihnen die durch einander stehen, doch weniger als beim Scharlach-

Erdbeerstock, übrigens sind sie einander sehr ähnlich. Ihre Staubfäden sind eben so dünne und eben so lang. Die Blumenblätter haben die nämliche Gestalt, und der Kelch welcher sich auf gleiche Weise schließt, hat unten auch eine Vertiefung, wie man in dem Artikel dieses Erdbeerstocks sehen wird.

Was die Frucht anlangt, so hat sie keine Aehnlichkeit mit dem Scharlach-Erdbeerstock. Ihre Farbe ist, vor das erste blaßroth, die aber ins braune und gelbe spielt. Das Wesen des Fleisches ist wässerig, aber dichte, wie das der Erdbeere aus Chili und der Zwitter-Erdbeere. Es befindet sich in der Mitte eine ziemlich große Höhlung, und im Mittelpunkt ein dichter langer Pfropf, der am Kelch anhängt, wenn man das übrige der Frucht ablöset, denn sie fällt niemals von selbst ab. Die Eierstöcke sind fast eben so groß als bei der Erdbeere aus Chili, haben ihre Stelle auf dem Fruchtboden, und sind ziemlich lang, indessen schwillt das Mark in ihren Zwischenräumen nur sehr wenig auf, weil es dichter ist und die Nahrungsgefäße sich dazu hinreichend verlängern.

Man weiß, daß es eine Eigenschaft der Ananas ist, wie Erdbeer zu schmecken und zu riechen; unsere Erdbeere hier scheint sich hinwiederum der Ananas mehr als eine andere zu nähern, wegen ihres herrlichen Parfums; daher man ihr auch den Namen Ananas-Erdbeere gegeben hat.

In Ansehung ihrer Gestalt und ihrer Dicke waren diejenigen, die ich gesehen haben, kleiner als die Erdbeere

aus Chili, aber ihre Bildung war pyramidenförmig. Herr Miller hat sie im Gegentheil rund, platt und meistens um ein Drittel dicker vorgestellet. Dieser Unterschied verbunden mit dem aufrecht stehenden Stängel, der bei seiner Erdbeere beträchtlicher als bei der erstern ist, macht mich geneigt, sie als zwei Varietäten anzusehen. Aber um genauer davon reden zu können, werde ich warten, bis ich diese letzte, die aus England nach Trianon mit noch andern gekommen ist, und noch nicht geblühet hat, untersucht habe.

Ich habe erst nur im verflossenen Jahre die Ananas-Erdbeere die ich noch nicht kannte, anbauen können. Man sagt, daß das Vaterland der Ananas-Erdbeere das nördliche Amerika sey. Ihre Farbe möchte ohne Widerrede, ohne diese Sage, hinreichend seyn, um es mit Grunde vorauszusetzen, wie bei der Zwitter-Erdbeere ich verhindert werde zu glauben, daß sie in Europa ein Fremdling sey.

Die Ananas-Erdbeere ist unter allen diejenige, der eine Stelle in der genealogischen Ordnung der Erdbeeren anzuweisen, am schwersten ist. Sie nimmt auf gewisse Weise die mittlere Stelle, zwischen der Scharlach-Erdbeere und der Erdbeere aus Chili ein; wie die grüne Erdbeere, zwischen der Monats-Erdbeere oder der Wald-Erdbeere, und der Zwitter-Erdbeere einnimmt. Aber es ist noch dieser Unterschied, daß die grüne Erdbeere welche von der Wald-Erdbeere entstanden ist, nach meiner Hypothese die Zwitter-Erdbeere hervorgebracht hat; anstatt, daß die Ananas-Erdbeere, vorausgesetzt, daß sie von der Scharlach-Erdbeere entstanden ist, die Erdbeere aus Chili nicht her-

vorgebracht haben kann, wenn es durch die Zwitter-Erdbeere geschehen ist, wie ich es vorher gesagt habe. Da ihre Aehnlichkeit mit der Erdbeere aus Chili nicht die zwischen einem Vater und der Mutter mit ihrem Kinde seyn kann, so sollte ich doch meinen, daß sie der, eines Sohnes mit seiner Mutter entspreche, und dieses um so viel mehr, da sie auch einem fremden Vater zu ähneln scheint, das heißt, wie ich muthmaße, ein Bastard von der Scharlach-Erdbeere und der Erdbeere aus Chili sey. Ich habe in der Naturgeschichte dieser letztern gesagt, daß es wahrscheinlich sey, daß sie zu Brest durch jene auf gewöhnliche Weise befruchtet werden: dies muß meine Konjektur noch wahrscheinlicher machen. Vielleicht aber haben auch, der Einfluß der Luftwärme, des Klima's, des Erdbodens, oder andere zufällige Ursachen dergleichen Veränderungen hervorbringen können. Es ist dieses ein neuer sich erhebender Zweifel, welcher, wie alle andere wiederhohlte Beobachtungen Erfahrungen und Zeit erfordert.

Es scheint, daß die Ananas-Erdbeere erst seit wenigen Jahren bekannt worden sey. Hr. Miller sagt dies wenigstens so, 1759 in seinem Gärtnerlexikon: „Sie hat alle Wahrscheinlichkeit, eine eigene Sorte zu seyn, sagt dieser Englische Schriftsteller, aber da sie sich der Scharlach-Erdbeere sehr nähert, so bin ich dadurch bestimmt worden, sie lieber mit einander zu vereinigen, als zwei verschiedene Arten daraus zu machen. Man hat mich berichtet, daß dieser Erdbeerstock einheimisch wäre in Louisiana." Dieser Artikel, der 1759 gedruckt worden ist, muß wenigstens ein Jahr vorher geschrieben worden seyn, und wahrscheinlich kannte damals der Schreiber diese Sorte noch sehr unvollkommen.

Es ist genau eben das 1759ste Jahr, als ihre Gestalt durch Hr. J. Miller nach der Natur gezeichnet worden ist; man findet sie unter dreihundert Figuren gestochen, nach eben dem Dictionaire das von eben demselben Herrn Philipp Miller 1760 herausgegeben worden ist. Die Erklärungen welche hier hinzugefügt sind, dienen oft zur Ergänzung des Textes seines Werks. Hier ist das, was man darin über unsere Erdbeere hinzugefügt findet. „Diese Sorte ist nur seit wenig Jahren in Englands Gärten eingeführt worden, aber es würde uns sehr beunruhigen, wenn wir sagen sollten, woher sie gekommen. Einige haben mich versichert, sie wäre aus Louisiana hergebracht worden, andere aus Virginien; ich aber habe sie von einem braven Gartenfreund in Amsterdam erhalten, der mich versichert, daß er sie aus Surinam erhalten habe." Nachdem Herr Miller diese Pflanze beschrieben und sie mit der Schlarlach-Erdbeere und der Erdbeere aus Chili verglichen, so setzt er hinzu: — „Ich werde es nicht auf mich nehmen, zu bestimmen: ob diese Erdbeer eine eigene Art ist, oder eine aus Saamen entstandene Varietät, weil sie eine Aehnlichkeit mit zwei bis drei andern Arten hat." Man wird durch Bestimmung dieser Ausdrücke, welche sich in der zweiten dieser besondern Bemerkungen befinden, hinreichend einsehen, daß man sie weder als eine Art noch als eine Varietät betrachten könne, sondern als eine von allen andern verschiedene Race.

Uebrigens charakterisirt Herr Miller diesen Erdbeerstock durch eiförmige gekerbte und gerippte Blätter, und sehr große Kelche, aber er giebt ihm keinen Englischen Namen. Seine Gestalt ist gut gestochen, indessen finde

ich, daß die Blätter der Pflanze gekräuselt sind, was ihnen nicht natürlich ist, und ihre Zäckchen scheinen mir nicht mit Genauigkeit gemacht. Dieser Erdbeerstock bestehet aus vier großen Blättern und einem kleinen, aus einem Ausläufer, der in die Höhe steigt, um sich sichtbar zu machen und aus einem Stängel mit einer verblüthen Blume, aus zwei Knospen und fünf aufgebrochenen Blüten, alle mit fünf Blumenblättern die vollkommen sind. Es geht von eben demselben Stiel ein anderes sehr kleines Aestchen aus, welches vier Knospen trägt; zuletzt, so trägt ein abgesonderter Stängel sechs Früchte von einer außerordentlichen Größe, davon eine einzige, als sehr jung, klein ist, die andern sind mehr breit als hoch, eine unter diesen hat die Gestalt eines gelegten Eies. Alle Scheiden der Blätter sind genau, auch die an den Aestchen der Fruchtstängel sind es, aber man vermißt sie an den Blütenstielen. Ich vermuthe noch einige andere Fehler der Genauigkeit, der den Malern sehr gewöhnlich ist, und welchen die Botanisten sorgfältig zu verhüten suchen müssen, der ist, daß sie alle Früchte von gleicher Dicke zeichnen, welches man selten in der Natur sieht.

Ich habe bereits gesagt, daß diese Dicke und diese Gestalt der Früchte des Erdbeerstocks des Hrn. Millers, so wie die Vertheilung seiner Stängel, mich sie nicht gern als eine besondere Varietät von der, die ich beobachtet habe, betrachten lassen. Obschon Hr. Miller keine Meldung von dieser hier thut, so befinden sie sich doch alle beide in der Sammlung des Hrn. Richards, Botanischer Gärtner zu Trianon, der sie für den König, aus England hat kommen lassen.

Hier ist das, was ich insbesondere bei der Naturgeschichte unserer Erdbeere hier gethan habe. Hr. Monnier, Professor des königlichen Gartens, hat mich benachrichtiget, daß man seit einigen Jahren deren eine in den Gärten d'Aix la-Chapelle, und deren Gegend, erziehe, und daß von daher zwei oder drei Liebhaber neuer Sachen, einige derselben nach Paris 1764 unter dem Namen der Ananas-Erdbeere gebracht hatten.

Hr. Daubenton kultivirte schon einige derselben zu Montbar in Bourgogne. Er sandte von ihnen einige Ableger in diesem nämlichen Jahre zu Trianon, und in einer Note, nach welcher Hr. von Büffon die Güte gehabt hat, sie von ihm für mich zu verlangen, benachrichtiget er mich, daß es im Frühling 1762 gewesen wäre, wo er drei Pflanzen davon erhalten hätte, aber ohne Bezeichnung unter in Kasten gepackten Bäumen, welche Herr von Grafenried Baron Worb ihm aus der Schweiz gesendet habe, wo, nach der Erzählung des Hrn. Gagnebin einen andern Liebhaber der Neuheit des Landes, viele fremde Erdbeerstöcke kultiviret werden, unter andern aus Canada und aus Virginien. Vom Hrn. von Worb also könnte man einige Aufklärung über den Theil der Ananas-Erdbeer erwarten.

Endlich, nannte sie der Ritter Jansin, da er diese Erdbeere in unserer Sammlung sahe, so wie sie die Engländer ihm genannt hatten, die doppelte Scharlach-Erdbeere, weil sie sich der Scharlach-Erdbeere so sehr näherte, und von doppelter Größe derselben war.

Die Holländer haben einen Erdbeerstock, welchen die Baum- und Pflanzenhändler in ihren Verzeichnissen den Fruchttragenden Erdbeerstock aus Chili in Gestalt der Ananas ankündigen; aber man weiß, wie wenig man sich auf ihre Nomenklatur verlassen kann. Eine Erdbeere kann nie die Bildung der Ananas haben, wohl aber ihren Geruch, wie ihn die in der That hat, von der wir so eben geredet haben. Es ist daher gar nicht zu verwundern, daß die Handelsgärtner diese dicke Erdbeere mit den Frutilles oder Erdbeeren aus Chili verwechselt haben. Endlich so scheinen mir die einzelnen Stöcke, welche sich seit dem letzten Sommer in Trianon befinden, in Ansehung ihrer Blätter in nichts von der Ananas-Erdbeere verschieden zu seyn, und es ist daher zu glauben, daß ihre Blüten und ihre Früchte dem Erdbeerstock des Herrn Miller ähnlich seyn werden, weil er genau sagt, daß er sie aus Amsterdam erhalten habe.

II.

Birn-Sorten.

No. CXIV. Die Musette. (Taf. 13.)

Frz. Poire à Citre dite la Musette.

(Aus dem Jardin des Plantes zu Paris.)

Diese Ciderbirn ist eine von den 22 — 24 Ciderbirn-Arten die sich in dem Jardin des Plantes zu Pa-

ris befinden und deren vorzüglichste Sorten hier noch aufgeführt werden sollen. Aus allen Theilen Frankreichs sind diese Obstarten in die National-Baumschule zusammengetragen worden. Aus der Normandie, der Pikardie, Bretagne und mehreren südlichen Provinzen hat man sie kommen lassen. Da nun der Cider, wenn er gut bereitet wird, eines der angenehmsten und der wohlfeilsten Getränke ausmacht, da wir ferner in Teutschland die wahren Ciderarten noch nicht besitzen; so ist es nöthig, daß man vorerst wenigstens anfange mit ihnen Bekanntschaft zu machen. Die Verpflanzung aller der oben angeführten Sorten in die Baumschule des Herausgebers wird ohnedem im künftigen Frühjahre Statt finden. Und von hieraus kann dann die weitere Verbreitung derselben zu seiner Zeit für Teutschland und die nördlicheren Länder Europa's, wo man keinen Wein ziehen kann, als Schweden, Dännemark und Liefland beginnen.

Die Musette gehört, wie der Augenschein lehrt, zu den konischen Birnen, ihrer Figur zu Folge. Ihre Höhe beträgt gewöhnlich 2¼ Zoll und ihr Durchmesser 1¼ Zoll. Ihr Durchmesser ist in der Mitte am stärksten. Ihre Blume sitzt in einer Vertiefung und hat fünf Blätter die etwas spizzig hervorstehen. Ihre Farbe ist ein etwas schmuziges grünliches Gelb, das, so wie die Birne sich ihrer Reife nähert, in eine Art von grünem Braun übergeht. Ihr Fleisch ist brüchig und enthält ziemlich viele Steine, besonders um das Birnhaus. Sie hat sehr vielen Saft. Dieser geht leicht vom Fleische los, ist süß mit einer pikanten Weinschärfe vermischt. Aus diesem Grunde ist sie als Ciderbirn sehr wohl zu brauchen. Der aus ihr ge-

preßte Most giebt einen trefflichen Ciderwein, der, wenn er gut behandelt wird, sich sehr lange hält. Ursprünglich ist diese Birn in der Normandie zu Hause. Die Kerne sind kurz und breit. Der Stiel ist stark und ungefähr einen Zoll lang.

Baum.

Dieser macht einen starken Schaft und erwächst zu einer ansehnlichen Höhe. Die Aeste dehnen sich weit aus, und setzen sich quirlförmig an. Die Tragzweige sind ziemlich stark und hellbraun. Der Baum ist übrigens sehr tragbar und bringt seine Früchte gegen das Ende des Oktobers zur Reife.

Blatt.

Das Blatt ist so lang, wie die Birne selbst und fast gar nicht gezahnt. Es setzt sich in paraboliſcher Form an den Stiel an und läuft in eine scharfe Spitze.

Doct. Sickler.

III.

Pflaumen-Sorten.

No. XXXIV. Die bunte Zwetschge. (Taf. 14.)

Frucht.

Diese zwar nicht besonders köstliche, doch seltene Pflaume scheint ziemlich rund zu seyn, sie ist aber doch mehr platt. In ihrer Höhe mißt sie 1 Zoll und 3 Linien, in der Breite 1 Zoll 4 Linien und in ihrer Dicke 1 Zoll 2 Linien. Viele sind kleiner, manche größer. Vom Stiele bis an den starken Blütepunkt geht eine seichte Linie und zwar größtentheils ja fast durchgängig etwas schief, daß die Hälften ein weniges ungleich sind. Der Stiel ist 9 Linien lang und etwas stark, und sitzet wenig vertieft. Die Haut ist auf der einen Seite und oft, großentheils auch auf der andern lackroth. Einen Theil nimmt eine gelblich grüne Farbe ein, die bisweilen in Flammen und Streifen erscheint, die aber auch öfters an den schmalen Seiten sich zeigen, und bisweilen fließen auch rosenfarbene Streifen mitunter. Betrachtet man die Pflaume genau, oder die Haut, wenn sie abgezogen, so bestehet die rothe Farbe in lauter rothen Punkten. Es ist aber die Frucht ganz und dicht mit einem himmelblauen Staube bedeckt und ohne denselben abzuwischen, erscheint die Frucht ganz violett. Vor der Zeitigung und in ihrem grünen Zustande ist sie weiß gestreift und punktirt. Das Fleisch ist gelb, helle, und nicht allzu saftig, wie etwa eine Reine Claude, doch

hinreichend und angenehm süß, und von Geschmack ganz gut. Der Stein liegt fast trocken und ganz los im Fleisch und hängt nur an der breiten Kante an; besonders hat er oben gegen den Stiel zu eine starke, weiße trockne Faser, woran der Stiel hauptsächlich hängt. Der Stein ist ziemlich höckerig oder stark genarbt, nicht dicke, sondern mehr breit und wenig spitz, und zwar an beiden Enden gleich spitz. Seine Länge hat acht Linien, die Breite 6, und die Dicke 4½ Linien. Die Pflaume reift gegen Ende des Augusts.

Baum.

Der Baum macht ein starkes Gewächs, und belaubt sich dicke, hängt sich außerordentlich voll und macht viele Zwillinge. Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Seine Sommerschossen sind stark, auf der Sonnenseite lackroth, öfters rosenroth gestreift, oder mit unzählichen ganz subtilen weißen Pünktchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie schön Papageigrün mit weißen Streifen durchzogen, und dazwischen ebenfalls mit vielen weißen zarten Punkten besäet. Die Augen sind klein, rund, abstechend, gelb und am Fuße roth, mit 2 gezähnten Afterblättchen. Der Baum macht eine pyramidenförmige Krone.

Blatt.

Das Blatt ist groß, stark, fleischig: hat seine größte Breite in der Mitte, von da es eben so gegen den Blattstiel, als gegen die Spitze allmählig zuläuft, und sich zu-

spitzet. Die Rippchen sind nicht weitläuftig gereihet. Seine Farbe ist dunkelgrün und unten weißlich und wollig. Am Rande ist es gleich und niedlich gezahnt, doch mehr rundlich als scharf. Der Blattstiel ist ein Zoll lang. Wenn die Blätter jung sind, so sind sie in der Mitte weiß gefleckt, und punktirt, das sich aber verliert, wenn sie groß und älter werden.

Vergleichung.

Man findet nicht wohl bei einem Pomologen diese Pflaume beschrieben, und aus dem bloßen Namenverzeichniß und der Liste, so die Pomona Franconica aus verschiedenen alten und neuen Verzeichnissen zusammengetragen, läßt sich nicht errathen, unter welchem Namen etwan diese Pflaume gemeint seh, ob es die violette Kaiserpflaume mit weißgefaßten Blättern, Imperiale violette à feuilles panachées, oder das Kibitzenei seyn möchte!

IV.

Nuß-Sorten.

No. IX. Die gemeine gute Kastanie. (Taf. 15.)

Frucht.

Sie ist eine durch mehrere Kapseln, Häute und Ueberzüge verwahrte rundliche Frucht. Am Baume sieht sie

in ihrer ersten Hülle oder äußern Kapsel sehr wild aus. Diese ist lederartig und ihre äußere Oberfläche ist ganz mit zarten Stacheln besetzt, die oft einen halben Zoll lang sind, zwar einem derben Druck nicht widerstehen, aber leicht in die zarte Haut eines Menschen eindringen und empfindlich schmerzen. Diese Stacheln stehen auf kurzen Stielen die auf der Oberfläche hervorkommen, kaum eine Linie hoch sind, und in zwei, drei und vier solcher Stacheln sich endigen, so daß sie der Frucht das Ansehen im Kleinen, eines in sich gekrümmten Igels geben. Sie ist viertheilig, welches sich am meisten dann zeigt, wenn die Frucht in der Reifzeit in einer dieser Nähte aufspringt. Der Stiel, der sie mit dem Zweig verbindet, ist kurz und dick und an jeder Seite geht von demselben das sogenannte Kätzchen wie eine Sultane in die Höhe.

Die Frucht oder eigentliche Kastanie liegt ganz locker in dieser Kapsel und ist nur mit einer etwas klebrigten Wolle, an dem Orte, wo unten der Stiel ist, angeleimet. Es befinden sich aber mehrere dieser Früchte in einer Kapsel, aber immer sind eine oder zwei taub. Die ausgewachsene Kastanie ist mit einer Pergamentschale überzogen, die äußerlich braun und platt ist, auf der innern Seite aber eine kurze, weiße und zasrigte Wolle hat, die auch wohl mehr oder weniger auf dem nußartigen Kern aufklebt. Sie hat eine verschiedene Form, zwar immer rundlich, aber bald breit gedrückt, bald schalenförmig, je nachdem mehrere Früchte in einer Kapsel neben einander gesessen, und sich im Wachsthum einander begegnet, und selbst durch den Druck so geformet haben; doch sind sie immer breiter als hoch, und das Maaß übersteigt

steigt selten einen Zoll. Es giebt aber auch viele kleinere. Unten hat sie eine Art Schild wie die Zeller und andere Nüsse, und oben endiget sie mit einer kurz aufgesetzten Spitze, welche in ein kleines Büschelchen ausgehet. Das Fleisch das diese Schale einschließet, ist nußartig, kompackt und liegt in mehreren Lagen neben einander, und hat auch einen süßen nußartigen Geschmack. Sie wird im Herbste reif und gesammelt oder abgenommen wie Wälschenüsse.

Baum.

Der Stamm stehet im vollkommenen Verhältniß mit seiner Krone, ist ziemlich stark und hoch. Die Haupt- und Nebenäste gehen in mittelmäßig scharfen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an, doch sieht man am geraden in die Höhe gehenden Schieben, auch Quirl. Die Zweige sind steif und nicht sehr lang. Das Traghölz wechselt sehr unordentlich und stehet bald nahe bald enge und wird bisweilen sogar zweigigt. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, hellbraun doch auf der Sommerseite dunkler und mit grauen Pünktchen bestreuet. Die Krone bildet eine hohe Pyramide und ist mit kleinen Zweigen stark besetzt.

Blatt.

Das Blatt ist sehr lang und hat wohl acht und mehrere Zolle. Die Breite ist zwei bis 2½ Zoll die es lange behält. Unten am Stiel läuft es kurz an, und oben am

Ausgange spitzig zu. Der Rippen sind viele, stehen enge und gleich weit von einander entfernet und wo eine ausläuft, da macht sie auf dem Rande auch gleich ein starkes Zäckchen, mit einem sehr scharfen Spitzchen. Der Stiel ist sehr kurz und die Farbe des Blattes hellgrün.

V.

Aepfel-Sorten.

No. CX. Der Winter-Veilchenapfel.

(Taf. 16.)

Frz. Pomme violette d'hiver.

Frucht.

Dieser Apfel gehört in Ansehung seiner Größe unter die kleinern mittelmäßigen. Er hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Höhe nach dem Stiele zu, von der er sich gegen denselben platt und kurz zurundet. Etwas mehr nimmt er gegen die Blume zu ab, und rundet sich da etwas hoch zu. Die Blume befindet sich in einer flachen Vertiefung, und legt um sich her viele kleine und größere Falten. Die Oeffnung derselben ist ganz vom Stern bedeckt, der innere Raum geringe und auch nicht tief. Der Stiel steckt in einer geräumlichen Vertiefung, ist mittelmäßig stark und nicht ganz einen Zoll lang. Der Apfel mißt in seiner Breite zwei Zoll

und eine Linie, und in seiner Höhe zwei Linien weniger, ob er schon länger als breit aussieht, und kann zu Nr. 8. der IVten Klasse der Aepfelformentafel, zu den abgestumpft spitzigen Aepfeln gerechnet werden. Die Grundfarbe des Apfels ist grüngelb, im Liegen aber wird er hellgelb, die aber nur auf der Winterseite unter dem dunkelrothen, womit er größtentheils überzogen ist, etwas hervor sieht. Da auf diesem Dunkelrothen immer ein starker Duft liegt, so fällt seine Farbe meistens ins violett, auch kommen hie und da einige graue Pünktchen zum Vorschein. Das Kernhaus ist unten breit, dehnt sich sehr auf beiden Seiten aus, und läuft in einer stärkern Abnahme unter der Blume spitzig zu. Die Kernkammern sind geräumig, hoch, aber beinahe verschlossen. Die Kerne sind klein und deren auch immer wenig vorhanden, länglich und gerade aus zugespitzt. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch an Farbe grünlich weiß, zart, und von festem Zusammenhange. Er ist nicht allzu saftig und hat einen süß säuerlichen kräftigen Geschmack. Im Januar ist er noch nicht recht eßbar, wird es aber nun und dauert bis im Mai. Er ist mehr ein wirthschaftlicher, als Tafelapfel.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander und in Gabeln an, und gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind kurz und stark, das Tragholz wechselt unordentlich, und es giebt große Lücken wo sich gar keins befindet. Die Sommerschossen sind ziemlich stark, nicht

sehr lang, braunroth an Farbe und weißgrau getippelt, auch mit einiger Wolle bedeckt. Da die Krone nicht stark mit Aesten und Zweigen besetzt ist, so ist sie sehr durchsichtig, und bildet eine hohe Kugel.

Blatt.

Das Blatt ist länglich, hat mehrentheils seine größte Breite in der Mitte, von der es nach dem Stiele zu sehr abnimmt und es beinahe da spitziger macht, als vorn am Ausgange, wo es stärker abnimmt und sich in einer kurzen und feinen Spitze endiget. Die Rippchen stehen weitläuftig, wechseln ziemlich ordentlich, und laufen sehr nach dem Ausgange des Blattes gekrümmt, dem Rande zu. Die auf dem Rande stehenden Zäckchen sind nicht sehr deutlich rund, und bald größer, bald kleiner. Das Blatt ist stark und an Farbe dunkelgrün.

Vergleichungen.

Es ist keiner von denen, die Manger unter Nr. CLIX. anführet. Da wir hier diesen Apfel von dem Hrn. Oberpfarrer Christ aus Kronenberg erhalten haben, und nun schon seit vier bis fünf Jahr tragbar worden ist, so darf ich nur hersetzen, was er in seinem Handbuche der O. B. Seite 108 unter Nr. 153 von ihm sagt, um zu vergleichen, wie er sich in unserer Gegend gehalten hat. Es heißt am angezeigten Orte: „Dieser Apfel ist selten und wenig bekannt, man findet ihn auch in keinem pomologischen Werke beschrieben. Ich habe den Baum aus Frankreich erhalten. Er ist ansehnlich groß, meist platt-

rund, viele aber auch höher als dick, manche haben aber auch an der Blume Beulen oder Falten, und bringt der Baum seine Früchte oft in verschiedene Gestalten. Inzwischen aber ist diese Sorte sehr kenntlich, denn seine Grundfarbe ist durchaus sehr schwarzroth, darüber aber ziehet die Natur einen so starken Blumenpuder, als sonst bei keinem Apfel in der Maaße gefunden wird. Denn die stärkste bestäubte Pflaume hat keinen dichtern Staub als dieser Apfel, und weil dann die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so sieht er ganz violet aus. Das Fleisch ist weiß und mild, ziemlich saftig und zwar von gutem Geschmack, jedoch ganz ohne Parfüm, daß er also nur in den zweiten Rang kann gesetzt werden. Er wird bald eßbar, und hält sich bis im Februar und zum Theil bis im Mai.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Pomologische Briefe aus Paris.

Siebenter Brief. Paris d. 20. Oct. 1803.

Nachricht von der vorhabenden Verpflanzung der gesammten National-Baumschule im Jardin des Plantes national zu Paris, durch Edelreiser in die Obstbaumschule des Herausgebers des T. Obstgärtners nach Klein-Fahnern.

Zur Ablassung des heutigen Briefes gehe ich mit grosser Lust und Liebe; mit der größten vielleicht, in welcher ich einen Brief an Sie schrieb. Sein Inhalt bestehet in der Nachricht von der Erfüllung eines ihrer Lieblingswünsche, dessen Befriedigung ihnen aber freilich immer ferne schien; und von der Ausführung einer meiner vorzüglichsten Absichten, während der Zeit meines Aufenthalts in Paris. Aber da diese Nachricht nicht Sie allein, und ihre eigene Obstbaumschule angehet, sondern

da sie auch für die Freunde des Obstbaues unter ihrem Publikum von einiger Bedeutung seyn muß, so will ich es gern zugeben, daß sie das Schreiben, in welchem sie enthalten ist, öffentlich mittheilen mögen, wenn ich gleich besorgen muß, daß dasselbe weder den gehörigen ordinem noch nummerum habe.

Um Sie jedoch vor allen Dingen mit meinen Empfindungen à niveau zu setzen, so sage Ihnen, daß diese Nachricht nichts anders betrifft, als: die gesammte Verpflanzung aller in der großen Ecole nationale des arbres fruitiers im Jardin des Plantes zu Paris befindlichen theils Europäischen, theils außereuropäischen Obstbaumarten in Ihre Baumschule nach Fahnern in Masse und auf einmal. Die Art und Weise, wie dieser Zweck erreicht worden ist, und wie er noch ausgeführt werden soll, ist folgende.

Sie wissen, aus einem meiner vorigen Briefe, auf welche Weise ich mit Herrn Thouin, dem Professor der économie rurale und Administrator der école nationale des arbres à fruit, Bekanntschaft gemacht habe. Herr Deleuze, gardien des grains im Jardin des Plantes, ein eben so vortrefflicher Botaniker als geschmackvoller Gelehrter, hatte die Güte, mir dieselbe durch seine Empfehlung zu verschaffen.

Ich traf in Herrn Thouin einen überaus wohlwollenden gefälligen Mann, und wurde also sehr gut von ihm aufgenommen. Er ist, wo nicht der älteste, doch einer der ältesten Professoren im Jardin des plantes.

Schon vor länger als dreißig Jahren, war er an ihm angestellt, in welcher Zeit dieser Garten noch den Namen des Jardin du Roi trug. Seine früheren Beschäftigungen betrafen vorzugsweise, die sogenannte höhere oder künstliche Gärtnerei; diese führte ihn bald zu dem Studium der Botanik, besonders aber zu der so schweren Kunst, der Erziehung und Wartung der exotischen botanischen Gewächse. Endlich aber leitete ihn sein Eifer für das wahrhaft nützliche, der durch die Umschaffung des von ihm seit so langer Zeit gepflegten Gartens, so glücklich unterstützt wurde, auf die Erziehung und Wartung der ökonomischen Gewächse, von denen die Pflanzen- und Staudengewächse in dem einen, die Bäume hingegen in dem andern, der seiner Aufsicht anvertrauten Gärten gezogen werden.

Alles, was daher zur Verbindung und zum gründlichen Studium dieser seiner Lieblingswissenschaften, etwas beitragen kann, ist ihm daher äußerst angenehm. Da er vor allen Dingen Ihren T. O. G. zu sehen wünschte, indem er von der Existenz desselben schon unterrichtet war, so überließ ich ihm denselben einige Zeit, während welcher es ihn theils mit mir, theils mit einigen andern Herren, die Teutsch verstehen, durchgegangen hat. Er zollt diesem Unternehmen seinen gerechten Beifall, und hält es, zur Berichtigung der Nomenklatur sowohl, als zur Beförderung der Pomologie, für eben so zweckmäßig als verdienstlich.

In ihm hat er durch Hülfe der illuminirten Kupfer und der Beschreibungen mehrere Obstarten gefunden, die Teutschen Ursprungs sind, und sich in seinem Garten noch

nicht befinden, übrigens aber auch mehrere andere Arten vermißt, die von hieraus noch nicht nach Teutschland übergegangen seyn mögen.

Aus diesem Grunde war es ihm sehr angenehm, als ich ihm den Vorschlag that, ihn mit Ihnen in eine nähere Verbindung zu setzen. Wollen Sie die Correspondenz mit ihm eröffnen, so mögen sie ja bald den Anfang machen; er wird Ihnen, wie er mir versichert hat, auf keinem Ihrer Briefe eine Antwort schuldig bleiben. Auf Ihre Anfragen wird er Ihnen seine Bemerkungen mittheilen, so wie er sich dieselbe Gefälligkeit ebenfalls von Ihrer Seite bedungen hat.

Nothwendig wird diese Correspondenz mehrere interessante Berichtigungen mit sich führen müssen; aber nicht blos interessant allein, sondern auch besonders nützlich soll sie durch die Ausführung eines Vorschlags werden, den Herr Thouin selbst zu thun die Güte gehabt hat, wenn derselbe nach Wunsch ausgeführt wird. Doch ich gebe Ihnen hier denselben, in den Worten selbst, deren sich Herr Thouin, bei der Aeußerung derselben bediente.

„Ich habe, sagte er, von der Reichhaltigkeit der Obstgärten und Baumschulen in ihrer Gegend die vortheilhaftesten Begriffe, und ich bin überzeugt, daß durch den T. O G. der Zweck einer allgemein berichtigten Nomenklatur für die Pomologie zu bewirken, für Teutschland vortrefflich erreicht werden wird. Allein meine Wünsche für die Erreichung dieses letzten Zweckes, der für die gesammte Verbreitung der Pomologie, von einem eben so

wesentlichen, als bis hieher leider noch zu wenig eingesehenen Nutzen ist, gehen noch weiter. Nicht für Teutschland allein, sondern auch für Frankreich und hierdurch für den größten Theil der übrigen Länder von Europa wünsche ich eine allgemein angenommene Nomenklatur, denn nur allein dadurch können die wahrhaft guten und nützlichen Obstfrüchte ohne Betrug allgemein verbreitet werden; nur hierdurch allein wird es möglich, daß sich alle Pomologen von Europa in ihren Versuchen und Erfahrungen verständigen können. Zur Erreichung dieses Zweckes halte ich den folgenden Plan für den besten.

In dem National-Obstgarten, dem ich vorstehe, habe ich bis jetzt eine ziemliche beträchtliche Anzahl von Arten zu vereinigen gesucht, und nichts gespart, um dieselben aus allen Gegenden der Erde wo unsere Schiffe hingehen, und unsere Kolonien sind, hieher schaffen zu lassen. Der größere Theil der bessern Französischen Obstarten ist in ihm schon vorhanden, und oft sammle ich noch neue und unbekannte zu ihnen. Hoffentlich soll aber die Summe der in ihm schon vorhandenen Arten in einer Zeit von fünf bis sechs Jahren noch um ein sehr beträchtliches vermehrt worden seyn. Dieser ganze National-Obstgarten, soll nun in die Baumschule ihres Herrn Vaters verpflanzt werden. Von jeder schon jetzt in derselben vorhandenen Art, mögen ich oder sie, vier Edelreiser brechen, um sie entweder in diesem Herbste, oder im künftigen Frühjahre nach Teutschland zum Veredlen zu senden. In allen künftigen Jahren soll mit den Arten, die ich erst noch erhalten werde, mit dieser Versendung fortgefahren werden. Von diesen Edelreisern aber, wünschte ich

nun, daß von ihrem Herrn Vater folgender Gebrauch gemacht werden möge. Zwei von jeder Art Kernfrüchte sähe ich gern auf Paradies- oder Johannis-Stämme und Quitten veredelt, was Aepfel und Birnen betrifft und in Aesche gebracht. Durch diese Veranstaltung würde man in Stand gesetzt, sogleich nach den folgenden ersten Jahren, Früchte von ihnen zu erhalten. Diese Früchte muß man mit den schon unter ähnlichen Namen in Teutschland bekannten Früchten vergleichen. Hierdurch, und durch die Beobachtung des Holzes und Blattes würde man erfahren: ob die erst erhaltenen Pariser und die seit langer Zeit in Teutschland gepflegten Früchte dieselben sind, und wenn sie in ihrem Hauptcharakter noch dieselben sind, in welchen andern Nebencharactern sie von einander differiren; die andern beiden Reiser von jeder Art auf hochstämmige Bäumchen gebracht, würden den Nationalgarten im Freien bilden können, der, mit dem in ihren Teutschen Baumschulen in Verbindung gesetzt, die vollständigste Mutterbaumschule für Teutschland, oder überhaupt für das ganze nördliche Europa werden muß. Für diese Lieferung unserer Obstarten bedinge ich mir nur in unsere National-Baumschule die Absendung ihrer Teutschen Arten, die uns hier noch fehlen, damit die beiden Mutterbaumschulen, die Thöringsche und die Pariser, sich vollkommen ähnlich werden mögen."

Aus dieser Aeußerung, die ich so treu wiedergebe, als mir möglich war, sie zu behalten, werden Sie bemerken, wie groß der Eifer ist, mit dem Herr Thouin die weitere Verbreitung der Obstkultur auch in Ihren Gegenden will. Denn da der Nationalgarten sehr nahe an tausend

verschiedene Obstbaumarten in sich vereinigt; da ferner von jeder Art nur ein Individuum in ihm enthalten ist, so ist es wirklich ein Opfer, von jedem Baume oder Strauche vier Reiser abgeben zu wollen, besonders, da man sich mit Versendungen von Edelreisern aus diesem Nationalgarten nicht abgeben kann, indem er vorzüglich für das Studium und die Benutzung der Vorlesungen des Herrn Thouin bestimmt ist. Um vollkommen sicher zu gehen, und die wahren und ächten Sorten Ihnen in die Hände zu liefern, so sollen die Reiser von Niemand anders als von mir selbst, im Beiseyn des Herrn Thouin gebrochen werden. Von Ihrer Authenticität will ich mich selbst, mit dem Katalog in der Hand, bei diesem Geschäfte überzeugen, besonders da ich diesen Sommer öfter Gelegenheit hatte, sie durch den Besuch des Gartens genau kennen zu lernen.

Nebst einer Abschrift des Katalogs des Herrn Thouin sollen sie dieselben wohl eingepackt zugesendet erhalten.

Um Ihnen jedoch vorläufig nur einen kleinen Begriff von dem zu geben, was Sie zu erwarten haben, so theile ich Ihnen gegenwärtig nur einige unzusammenhängende Nachrichten über den Reichthum an Obstbäumen und Obststräuchern mit, der sich in dem hiesigen Nationalgarten befindet. Ich führe aber davon vorzüglich nur dasjenige an, was mir am mehresten aufgefallen ist, und bei uns am seltensten zu seyn scheint, denn den gesammten Katalog werden sie schon zu seiner Zeit, im T. O. G. bekannt zu machen suchen.

Also von dem, was mir besonders auffiel, war:

1) Unter den Maulbeerbäumen drei seltene Arten merkwürdig:

a. Le mûrier rouge du Canada, der rothe Strauch-Maulbeerbaum von Kanada in Amerika.

b. Le mûrier blanc d'Espagne, der hochstämmige weiße Maulbeerbaum aus Spanien mit eßbaren Früchten.

c. Le mûrier blanc de Constantinople, der weiße Busch-Maulbeerbaum von Konstantinopel mit sehr breiten Blättern.

2) Unter den Himbeeren:

a. Le Framboisier de Malte de deux saisons, die doppeltragende Himbeerfrucht von Malta.

b. Le Framboisier du Canada à cinq feuilles, der fünfblätterige Himbeerstrauch von Kanada aus Amerika.

c. Le Framboisier à fruit noir de Virginie, der Himbeerbusch mit schwarzen Früchten aus Virginien in Amerika.

3) Unter den 29 Arten von Stachel- und Johannisbeeren:

a. Le groseiller de Virginie à fruit noir, der Johannisbeerbaum aus Virginien, mit schwarzen Früchten.

4) Unter den 6 Arten von Berberisträuchern:

a. L'Epine-Vinette de la Chine, der Chinesische Berberisstrauch mit langen, rothen Zweigen und Blättern.

5. Unter der großen Menge von Kirscharten, die sich auf eben die so bedeutende als gut von einander getheilte Anzahl von 67 Arten belaufen:

a. Cerise de la Toussaint ou de la St. Martin tardive, ein Kirschbaum mit dem vollkommensten Birnblatte, dessen Früchte um Martini reifen.
b. Cerise de Kent rose.
c. Cerise nouvelle d'Angleterre mit einem ungeheuer langen, scharf zugespitzten Blatte.
d. Cerise feuille de saule, von schwarzer Farbe.
e. Cerise de Varennes oder Bigarreau de Septembre.
f. Moresque de Zara.
g. Bigarreau couleur de chair.
h. Cerise à feuilles de pêche.
i. Cerise Cornichon, deren Zeitigung im Monat November fällt.
k. Cerise de la Toussaint hâtive, welche am Ende des Septembers reift.
l. Cerise pleurante, und so noch eine große Menge anderer noch wenig bekannter oder doch nicht gezogener Kirschsorten. Auch die Kirsche 4 à la livre die aus Flandern hieher gebracht worden, aber noch sehr jung ist und folglich noch nicht getragen hat, traf ich hier an.

6) Unter den 73 verschiedenen Arten Pflaumen bemerkte ich:

a. Hiacynthe.
b. Damas noir tardif.

c. Gros Damas blanc.
d. Damas Aubert, grolse luisante.
e. Ile verte.
f. Prune de Virginie blanche, ein hoher Baum, schöne Blätter, lange starke Triebe.
g. Prune sans noyaux.
h. Prune qui fructifie deux fois par an.
i. Prune virginale à fruit rouge.
k. Prune St. Martin.
l. Damas d'Espagne.
m. Prune de St. Martin rouge. die Früchte dieses Baums reifen erst gegen die Mitte des Octobers.
n. Prune de Canada.
o. Gros Damas Ambré du Provence.
p. Prune panachée blanche.
q. Prune de la Chine sauvagante.
r. Prune du Dauphiné. Eine Pflaumensorte, welche bis jetzt sicher noch nicht nach Teutschland gebracht worden ist. Selbst hier in der Gegend um Paris ist sie noch nicht zu finden. Der Jardin des Plantes hat sie erst vor einigen Jahren aus der Dauphiné in Frankreich, wo sie einheimisch ist, erhalten und in ihm hat der Baum in diesem Jahre die ersten Früchte getragen. Ich habe sie gezeichnet und beschrieben, und lege hier die Zeichnung und Beschreibung dieser bisher eben so wenig bekannten als äußerst interessanten und nutzbaren Obstfrucht für Ihren T. O. G. bei. Auch von dieser Pflaumenart werden Sie die bestimmte Anzahl Reiser erhalten, und ich bitte schon vorläufig, für die Erhaltung derselben besonders zu wachen, indem es gewiß ist, daß

durch die weitere Verbreitung derselben in unserm Teutschlande, so wie überhaupt in dem nördlichen Europa der Oekonomie in vielen Hinsichten ein wichtiger Dienst geleistet werden kann. Der Bauer in den Gebirgen der Dauphiné sammelte diese wild wachsende Pflaume seit langen Zeiten schon ein. Aus ihren Kernen bereitet er sich ein Oel, das in nichts dem Wohlgeschmacke des Olivenöls weichen soll, und sich leicht und reichlich pressen läßt. Aus ihrem Fleische gewann er den reinsten Essig. Das Holz des Baumes, der als Strauchbaum auf den höchsten Gebirgen in der strengsten Kälte erwächst, diente ihm zur Feuerung. Eine nützlichere Obstart dürfte für das nördliche Teutschland, für Dännemark, Schweden, Rußland, wo man weder Olivenöl noch einen reinen Weinessig pressen kann, unstreitig nicht gewonnen werden. Aus diesem Grunde ist der Anbau derselben in diesen Ländern vorzüglich zu empfehlen. Schade ist es, daß Frankreichs Pomologen und Oekonomen nur seit einigen Jahren erst auf sie aufmerksam worden sind.

s. Prune à fleur double et qui rapporte du fruit.

t. Prune à fleur semi-double, des Hollandais.

u. Prune du Canada, mit sehr großen Kirschblättern, rothen Zweigen, und einem starken festen Schaft.

v. Prune de Sicile.

w. Prune pêche de Chartreux.

x. Prune de Jérusalem.

y. Prune à deux saisons.

z. Prune cerisette, und sonst noch viele andere Arten,

ten, die mir bei uns weniger bekannt zu seyn scheinen.

7) Unter den 19 Aprikosen fielen mir besonders auf:

a. Abricotier de Rome panaché.
b. Abricotier Alberge de la Provence.

8) Unter den vier Mispelnarten waren merkwürdig:

a. Neflier sans noyaux à feuille de Laurier.
b. Neflier de Japan.

9) Unter den zwei bis dreihundert Aepfelsorten bemerkte ich gegen zwanzig Cyderarten.

10) Unter den zweihundert Birnsorten finden sich gegen 17 Cyderbirnen und sonst noch viele in Teutschland unbekannte Arten.

11) Von Pfirschen sind 60 Sorten vorhanden, und unter denen befinden sich die Arten noch alle die Sie suchen, als:

a. Alberge.
b. Têtan de Venus.
c. Avant-pêche blanche.
d. Avant-pêche de Troyes.
e. Pavie blanche.
f. Pêche cerise.
g. Brugnon blanc.
h. Nivette veloutée.
i. Pavie rouge.
k. Madeleine rouge.

l. Pêche de Malte.
m. Pavie Angoumois.
n. Brugnon romain. etc.

12) Von Feigen sind 7 Sorten vorhanden.

13) Von den Mandeln 17 Sorten.

14) Von Granad-Bäumen 8 Sorten.

15) Von Wallnußbäumen 8 Sorten.

16) Von Haselnüssen 7 Arten.

17) Von Kastanien 9 Sorten.

Uebrigens finden sich noch eine große Menge von Rances, Rosees, Arbousiers, Plaquéminiers u. s. w. mit deren Aufzählung ich aber den gegenwärtigen Brief weiter nicht verlängern will.

Die gegenwärtige vorläufige Nachricht wird Ihnen, wie ich zu hoffen wage, für jetzt schon hinreichend seyn. So viel scheint mir bis jetzt schon ausgemacht, daß Sie durch die bald jetzt abzusendenden Pfropfreiser von den sieben und sechzig verschiedenen Kirscharten, von den 73 verschiedenen Pflaumenarten, den 19 Aprikosenarten, den 60 Pfirscharten und 17 Mandelarten gewiß manche neue gute und nützliche Sorte in Ihre Baumschule noch erhalten werden. Aus diesem Grunde muß ich es sehnlich wünschen, daß die zu übersendenden Edelreiser recht glücklich in den Besitzungen Ihrer Thüringischen Pomona ankommen mögen, und daß überhaupt die ganze Unternehmung glücklich ausgeführet werde. Geschieht die-

ses alles, so wie ich es wünsche, so will ich dann schon mit meinem hiesigen Aufenthalte zufrieden seyn. — Ich kehre sodann einst über den alten Gränzhüter der Teutschen Treue, dem Vater Rhein, nicht ohne allen praktischen Nutzen für mein Vaterland zurück. Um einen sogenannten Dank dafür bekümmere ich mich aber nur wenig; so eitel bin ich nicht. Uebrigens gewährt mir das nützlich seyn schon an und für sich ein großes Vergnügen. Nächstens ein mehreres.

Dr. Sickler.

II.

Ankündigung des Schlusses des Teutschen Obstgärtners und Beantwortung der in Nr. 265 und 296 des Reichs-Anzeigers vom vorigen Jahre, an den Hrn. Pfarrer Sickler und uns selbst gethanen Aufforderungen.

In Nr. 265 und 296 des Reichs-Anzeigers vom vorigen Jahre fordern 4 Interessenten und Leser des Teutschen Obstgärtners sowohl uns, als auch den Herrn Pfarrer Sickler auf, dies Journal fortzusetzen, und wollen es uns übel nehmen, daß wir vor einiger Zeit einmal von der Möglichkeit sprachen, es bald schließen zu müssen. In der ersten Aufforderung (Nr. 265.) sagt uns ein Hr. R. in S., daß es unsere Ehre erfordere, den T. O. G. auf jeden Fall fortzusetzen, weil wir versprochen hätten alle

in Teutschland im Freien wachsende Obstsorten darin zu liefern, und diese darin bei weitem noch nicht alle abgebildet und beschrieben wären; in der zweiten Aufforderung (Nr. 296.) wünschen drei andere Besitzer des Werks, daß der Herausgeber die Abbildung und Beschreibung der Wein- auch anderer Provinzial-Obstsorten weglassen, und dadurch den Zweck der Vollständigkeit erreichen möge. — So schmeichelhaft nun uns auch immer diese Wünsche und Aufforderungen sind, so müssen wir doch herzlich bedauern, daß nicht eine größere und zur Erhaltung des T. Obstgärtners hinreichende Zahl Liebhaber der Obstkultur in Teutschland von gleicher Wärme für ihn belebt zu seyn scheint; in welchem Falle wir ihn gewiß, auch unaufgefordert, so lange es immer möglich wäre, fortsetzen würden; denn nur mit hinreichendem wirklichen Abonnement, und nicht mit leeren Aufforderungen kann man die Fortsetzung wichtiger Werke erhalten. Man bedenke aber

1. daß der T. Obstgärtner, keine Zeitung oder fliegendes Blatt, sondern ein systematisches Werk über den ganzen Obstbau ist, das man nicht stückweise halten und lesen kann, sondern ganz haben muß, um es brauchen zu können;

2. daß wir es nun schon 10 Jahre lang fortsetzen, bereits 21 Bände davon gegeben (und somit ein Werk über die Pomologie geliefert haben, dergleichen keine Nation aufzuweisen hat); daß aber auch seit diesen 10 Jahren viele Käufer und Leser des T. Obstgärtners gestorben, ihre Exemplare nicht fortgesetzt werden, dadurch be-

trächtliche Abgänge entstanden, und hingegen keine neue Interessenten hinzugetreten sind, weil sie die Ausgabe der Anschaffung der vorhergehenden Jahrgänge scheueten, um sich ein Ganzes zu schaffen;

3. daß wir seit den letzten 2 Jahren für Liebhaber, die noch antreten wollten, den Preis der vorhergehenden 18 Bände von 48 Rthlr. auf 32 Rthlr. herabgesetzt, und also, selbst mit unserm Schaden, alles Mögliche gethan haben, um dem Werke neue Abonnenten zu schaffen, und es dadurch zu erhalten; obgleich uns dieser Versuch nicht glücken wollte.

Unter solchen Umständen wird es uns gewiß Niemand verdenken, wenn wir dies kostbare Werk mit Ende dieses Jahres, und also mit seinem 22sten Bande beschließen, den bisherigen Freunden und Besitzern des T. Obstgärtners aber zugleich anzeigen:

daß sie das Allgemeine Teutsche Garten-Magazin, dessen Plan bereits bekannt gemacht worden, welches vom Anfange dieses Jahres an in unserm Verlage erscheint, und davon das Abonnement gleichfalls nicht höher als bei dem T. Obstgärtner, nämlich 6 Rthlr. ist, als Fortsetzung desselben zu betrachten haben.

Der Hr. Pf. Sickler behält nämlich auch in diesem Journale die Redaktion des Artikels der Pomologie, welcher als stehend in jedem Hefte angenommen ist, und ebenfalls Abbildungen und Charakteristik der Obstsorten liefert. Da diese neue Zeitschrift nun alle

Zweige des Teutschen Gartenwesens umfaßt, keine systematische Verbindung hat, und jeder Liebhaber dabei antreten und abgehen kann, wann er will, folglich sich noch ein größeres Publikum und eine längere Dauer versprechen kann, so können auf diese Art die Gönner des T. Obstgärtners ihre Wünsche gewiß befriedigt sehen, und sich nach und nach eine vollständige Beschreibung und Charakteristik aller Teutschen Obstarten sammeln. Wir empfehlen ihnen also, wenn dies ihr Zweck ist, sich von jetzt an auf das Allg. T. Garten-Magazin zu abonniren, und werden heuer, beim Schlusse des T. Obstgärtners, Liebhabern, welche sich ihn doch noch gerne ganz anschaffen möchten, die billigsten Vorschläge zur Befriedigung ihres Wunsches thun.

Weimar, den 24. Februar 1804.

F. S. pr. Landes-Industrie-Comptoir.

III.

Forsyth's Methode die Mauernbeete für Spalierbäume vorzubereiten.

In einem der vorhergehenden Hefte des T. Obstgärtners ist bei Gelegenheit der Anzeige von Forsyth's neuem Werke über die Kultur der Fruchtbäume ꝛc. von mir versprochen worden, daß ich die Leser des T. Obstgärtners mit dem Vorzüglichsten, was er in Absicht der Kultur der Fruchtbäume lehret, bekannt machen, und sie dadurch in Stand

setzen wolle, seine Vorschläge zu prüfen und einige Versuche darnach anzustellen. Sie sind freilich, wenn sie auch gut sind, zum Theil kostbar, weil der Engländer, wenn er nur einigermaaßen seinen Zweck erreicht, keinen Aufwand oder Geldauslagen scheut, und überdies war Forsyth ein königlicher Gärtner. Indessen wird es noch darauf ankommen, ob der Teutsche Fleiß und Sparsamkeit, nicht auch auf einem kürzern Wege, eben denselben Zweck dürfte erreichen können. Man muß lesen, prüfen, vergleichen und Versuche machen so weit die Kräfte reichen; vielleicht kommt ein gleich günstiges, wenn auch nicht dasselbe Resultat zum Vorschein; also zuerst:

Wie muß man das Erdreich zubereiten um Fruchtbäume hinein zu setzen. (Ein Auszug gleich aus dem ersten Kapitel dieses Werks).

Ehe man Obstbäume in einen Garten pflanzt, muß man die Beete in denen sie aufgenommen werden sollen, darzu vorbereiten. Diese Beete müssen im Innern längs der Mauer, an welche die Bäume zu stehen kommen sollen, die Länge von 10 bis 20 Fuß, nach des Gartens Größe haben, um den Wurzeln Gelegenheit zu verschaffen, sich mit aller Freiheit auszubreiten. Man muß hierauf zwei und einen halben Fuß von der Mauer einen Fußsteig machen, um die Bäume mit Leichtigkeit anzubinden, die Früchte von ihnen abzubrechen ꝛc. Dieser Fußsteig muß zwei bis zwei und einen halben Fuß Breite haben, um mit einer Schiebkarnspritze darinne hinfahren zu können, um die Bäume zu begießen; man muß diesen Fußsteig mit Sand, oder was noch besser ist mit Asche von Steinkohlen bedecken, unge-

fähr zwei oder drei Zoll dick, (die es geschieht der Schnecken wegen, weil diese besonders wenn sie noch frisch ist, nicht fortkommen können).

Auf diese Beete kann man einige frühzeitige oder späte Hülsenfrüchte, nach dem die Lage ist, bringen, sorgfältig aber muß man sich hüten, auf diese Beete Wurzelwerk zu bringen das sich ausbreitet und tief gehet, als Kraut, Bohnen, Erbsen ꝛc. (ausgenommen eine Linie Früherbsen), welches den Bäumen sehr schädlich seyn würde; denn sie zehren den Erdboden aus, verhindern den Zutritt von Luft und Sonne, und dienen einer großen Anzahl von Insekten zum Zufluchtsort. Immer wenn die Sonne einen freien Zutritt zum Beete hat, so erhöhet sie den Geschmack der Früchte; auch, wenn man das Land davon im Winter nicht nöthig hat, so ist es den Bäumen sehr nützlich, den Erdboden grob und so leicht als möglich umzustechen und in diesem Zustand den ganzen Winter hindurch zu lassen, damit er milder und mürbe werde.

Wenn die Beete in welchen die Obstbäume kommen sollen, noch neu sind, so muß man sie zwei und einen halben bis drei Fuß tief bearbeiten und sie mit guter frischer und leichter Erde versehen; sind es aber Beete, welche von den Wurzeln vorhergehender Bäume ausgezehrt sind, so ist es nothwendig, den alten Erdboden wegzunehmen, zum wenigsten drei Fuß in der Tiefe und vier Fuß in der Breite, und die Höhlung mit frischer Erde auszufüllen.

Wenn der Erdboden zu feucht ist, so muß man einige Abzugsgräben machen, welche das Beet durchkreuzen, um

das Wasser von den Wurzeln der Bäume ab in einen Graben zu ziehen, der in der Mitte des Ganges der Länge nach gemacht ist. Diese Abzugsgräben muß man mit Ziegel oder Steinstücken ausfüllen und darauf rechten groben Wassersand thun, wodurch der Erdboden trocken erhalten wird; in der nämlichen Zeit muß man ihm von der Mauer her einen sanften Abhang in die Abzucht verschaffen, um das Abfließen des Wassers zu erleichtern. Denn wenn man dem Wasser im festen Boden erlaubt, sich an den Wurzeln zärtlicher Bäume aufzuhalten, so macht man sie sicher krank, und oft läßt man zu, daß sie ausgehen.

Wenn der Boden sehr feuchter Leimen ist, so ist nöthig auf den Boden des Beetes Ziegelstücken zu bringen, bedeckt mit Gips oder Trümmer von der Ausräumung eines Kalkofens, die man benetzen muß, und wenn sie beinahe trocken sind, muß man sie recht zusammen drücken, was sie in eine harte und dichte Oberfläche verwandeln und verhindern wird, daß die Wurzeln der Bäume bis zu der feuchten Erde die darunter liegt, hindringen können, und auch darzu dienen wird, die Regenwasser zu entfernen.

Wenn der Boden aus Ziegelerde oder einem sehr festen Thon bestehet, so muß man alten Gips und Steinkohlen-Asche, Mist und Sand damit vermischen; aber was besser als aller anderer Dünger ist, ist eine vegetabilische Erde, die aus Baumblättern entstehet, und welche man auf folgende Weise erhalten kann.

Man sammle jährlich so viel Baumblätter als man kann, thue sie in Mistbeete zu späten Melonen oder Gurken

und frühzeitigen Erdäpfeln ꝛc. Man pflanze auf dieses Beete frühzeitige Erdäpfel, und säe zu gleicher Zeit Rüben und Salatsaamen unter einander darauf. Wenn die Rüben heraus genommen worden sind, so zieht man den Salat dünne, und läßt nicht mehr davon stehen, als eine hinreichende Menge zu einer einzigen Erndte. Wenn er zum Stechen groß genug seyn wird, so werden die Erdäpfel groß genug seyn das Beet zu bedecken. Wenn der Salat nun ausgestochen seyn wird, so häufelt man die Erdäpfel mit der Erde aus Blättern an; sie werden sehr groß in dieser neuen Düngungsart und bringen eine frühzeitige Erndte. Wenn man nun die Erdäpfel herausgenommen haben wird, so nimmt man auch die vegetabilische Erde, bis dahin wo, wo man zu den noch nicht ganz verfaulten Blättern kommt, man wühlt sie mit einer Mistgabel auf, indem man einige frische Blätter hinzu thut, um dem Beete eine neue Wärme zu verschaffen. Wenn dieses geschehen ist, so thut man einige Rahmenfenster drauf und hält sie drei bis vier Tage verschlossen, welches, wenn es heiter und klar Wetter ist, eine sanfte Wärme hervorbringen wird; alsdann kann man in ein solches Beet Melonen pflanzen.

Wenn die Wärme sich zu vermindern und die Frucht größer zu werden anfängt, so setzt man eine neue Einfassung von Blättern um das Beet. Diese Beete können im Nachwinter gemacht werden; am Ende dieser Zeit findet man den obern Theil derselben in eine schöne schwarze vegetabilische Erde verwandelt, welches die beste Düngung für die an den Mauern hinlaufenden Rabatten seyn wird. Eine gute Niederlage von diesem Dünger, wird für alle Bäume, die alle zwei bis drei Jahre einmal damit gedüngt werden, viel

besser als Mist, den man nicht so anwenden darf; wenigstens nicht, wenn er nicht gänzlich verfault und mit andrer Erde vermischt ist.

Auf dem Grunde dieser Lagerstätten wird man immer noch Blätter finden, die noch nicht ganz verfault sind, diese vermischt man mit frischen Blättern, und macht neue Lagerstätten aus ihnen.

Wenn die Bäume die man zu pflanzen sich vorgenommen hat, zu andern Plätzen als auf Mauergebeete bestimmt sind, so kann man die Erde wo sie hingesetzt werden sollen, nach eben dieser angeführten Vorschrift vorbereiten. So weit Forsyth.

Der Französische Uebersetzer schlägt bei dieser Stelle noch folgende Erde vor.

Eine andere, sagt er, welche für diese Gartenbeete an der Mauer oder Wand vortrefflich ist, besonders wenn Pfirschen darauf kommen sollen, ist die, welche man sich von Weideplätzen zu verschaffen sucht, und weder zu fest, noch zu feucht, noch zu trocken, sondern von milder Beschaffenheit ist. Man hebt diese Erde mit dem Rasen etwan 10 Zoll tief aus, und hebt sie in Stücken acht bis zehen Monate auf. Wenn sie auch ein Jahr lang so liegt, so wird sie doch nicht besser, weil sie Zeit genug hat, durch den Frost des Winters und durch die Hitze der Sonne im Sommer mürbe zu werden. Man muß sie nur oft durch einander wenden, damit der Rasen verfaule und die Klumpen zerbröckeln; auf diese Weise wird sie sehr leicht, und gut zu bearbeiten werden.

Man muß sich wirklich wundern, daß man von den im Herbst abgefallenen Blättern, nicht mehreren Gebrauch in dieser Rücksicht macht, und sie so gleichgültig vom Winde in alle Welt verstreuen läßt. Einige Versuche die ich damit gemacht habe, haben mich von ihrem Vortheil, den Forsyth hier angiebt, hinlänglich überzeugt. Wenn man sie sammelt und in Gruben schüttet, so kann man sie sowohl zur Düngung als auch zu andrer Mistbeeterde mit Sande vermischt, recht gut und überall brauchen, wo man gute Erde nöthig hat.

d. H.

IV.

Bekanntmachung und Anerbieten zum Fruchtbarmachen der Obst- und Orangeriebäume vom Herrn Hofgärtner Schindler zu Gröbing in Schlesien.

Ein Kunstgärtner der sich schon durch verschiedene Aufsätze im pomologischen Fache in T. O. G. rühmlichst bekannt gemacht hat, Herr Schindler zu Gröbing bei Leobschitz in Ober-Schlesien, schreibt mir unterm 3ten Januar a. c. folgendes Anerbieten das ich im T. O. G. bekannt machen soll.

Ich habe ohnlängst in der Reisebeschreibung eines Englischen Gesandten, die derselbe vor dem Französischen Kriege gemacht hat, gelesen, daß er Obstbäumchen in Scherben

oder Blumentöpfen angetroffen, die mit 70 bis 80 der schönsten Früchte behangen gewesen, ja selbst Eichenbäume auf diese Weise ziehe. Woher kommt es: Wenn man nun auch bei uns Obstbäumchen in Scherben zu ziehen angefangen, daß doch ihre Fruchtbarkeit unsrer Erwartung nicht entspricht; zwei, drei bis ein halb Mandel ist die ganze Erndte die man gewöhnlich zu halten pflegt. Die Chineser müssen also hierin wohl etwas voraus haben, da sie ihre Obstorangeriebäume zu einer solchen Fruchtbarkeit nöthigen können, und dieses kann in nichts anderm bestehen, als in einer gewissen Zubereitung der Erde und in einem die Fruchtbarkeit befördernden Guß, mit dem sie gewässert werden, wenn es nöthig ist. Ich habe schon manche ökonomische und Gartenschriften gelesen, aber nichts in ihnen angetroffen, das zu einem dergleichen Guß nicht bloß bei Obstorangeriebäumen, sondern überhaupt bei allen Orangeriebäumen in Gewächshäusern empfohlen würde. Selbst in des berühmten Müllers Gärtner-Lexikon das mit Recht so sehr geschätzt wird, habe ich nichts gründliches darüber finden können. Ich muß auch selbst gestehen, daß man in kleinen und großen Gewächshäusern wenige Orangeriebäume findet, die viel Früchte trugen und ein gutes Ansehen hätten; weshalb auch die meisten Gartenbesitzer die Orangeriehäuser eingehen lassen, weil sie weit mehr Kosten machen als sie einbringen. Manche Gärtner erhalten noch etwas Früchte durch das öftere Versetzen; allein wo man nicht hinlängliche Kübel haben kann, und die Bäume in zehen bis zwölf Jahren kaum einmal versetzet werden können, so wird die Erde zu sehr ausgesogen, als daß sie zur Fruchtbarkeit des in sie gesetzten Baumes mitwirken könnte, wenn man ihr nicht mit einem guten Guß zu Hülfe kommt.

Ich besitze eine Wissenschaft, nicht nur wie die zu dergleichen Bäumen nöthige Erde gut und fruchtbar zubereitet werden müsse, sondern auch hauptsächlich einen Guß verfertigen könne, der die Fruchtbarkeit außerordentlich befördert, so daß, wenn die Bäume in diese Erde versetzt worden sind, und mit diesem Guß versorgt werden, sie in 10 bis 12 Jahren nicht wieder versetzt werden dürfen, und doch alle Jahre reichliche Früchte tragen.

Als ich hierher nach Gröbing kam, und die Orangerie im zweiten Jahre versetzt hatte, und dieses Gusses mich bediente, so machten diese Bäume solche lange Triebe wie der gesündeste Franzbaum nur machen kann; nachdem diese Triebe gehörig ausgearbeitet worden waren, so fiengen sie an so viel Früchte zu tragen, daß ich von dreißig tragbaren Bäumen jährlich fünftausend Stück abnehmen kann.

Diese Zubereitung der Erde und des Gusses, welche beide wie bei der eigentlichen Orangerie so auch bei den Obstorangeriebäumchen insbesondere gebraucht werden können, bin ich bereit bekannt zu machen, wenn sich hundert Liebhaber darzu finden, deren jeder einen Dukaten erleget. Ich verlange das Geld nicht in meine Hände, sondern mache Sie zum Einnehmer und Aufbewahrer davon, und werde so bald als es zusammen ist, dieses Geheimniß das Jedem so nützlich werden kann, einem Jeden insbesondere bekannt machen. Ich stehe dafür, daß wenn nach meiner Anweisung verfahren wird, daß es die versprochene Wirkung haben werde, und verspreche, im Fall daß diese Wirkung bei richtigem Verfahren nicht erfolgen sollte, einem Jeden seinen Dukaten zurück zu zahlen. Sollten sich keine Liebhaber zur Unterstüz-

zung einer so nützlichen Sache finden, so würde freilich dieses Geheimniß mit mir ersterben müssen.

Uebrigens bitte ich Sie dieses durch den T. O. G. oder wo sie sonst noch wollen, den Liebhabern der Obstkultur bekannt zu machen. —

Gröbing, den 3 Jenner 1803.

Schindler.

* * *

Da ich weiter keinen Grund habe, ein Mißtrauen in dieses Mannes Kenntniß und Aufrichtigkeit seines Anerbietens zu setzen, und es ohnehin bekannt ist, daß mehrere Kunstgärtner des Geheimnisses eines die Orangeriebäume besonders fruchtbar machenden Gusses sich rühmen; so bin ich zur Beförderung der guten Sache bereit und willig den Auftrag anzunehmen, wenn die zu sendenden Briefe und Gelder portofrei eingehen, und alles getreu aufzubewahren.

Sickler.

V.

Auszug aus einem Briefe, die Obstkultur in Westphalen und eine Anfrage betreffend, vom Herrn Vikar Niermann in Osnabrück.

— Die Beschreibung Ihrer Reise durch Sachsen ꝛc. habe ich vor etlichen Tagen im T. O. G. gelesen; Westphalen und besonders die hiesigen Gegenden müßten Sie nicht durchreisen, Ihr Unwille würde viel höher steigen, der sich aber in Aussicht auf die Zukunft wieder mindern würde; denn der Anwachs der Liebhaber der Obstkultur, läßt den reisenden Pomologen mit der Zukunft eine angenehmere Gegend erwarten, als sie jetzt noch statt finden kann. Die gebildete und gelehrte Klasse hiesiger Einwohner hält es nicht mehr unter ihrer Würde, die Pomologie, die sonst elenden Tagelöhnern, Hausknechten ꝛc. übergeben und anvertraut war, selbst zu betreiben. Selbst bei den hiesigen gemeinen Landleuten, die sonst dem äußerlichen Scheine nach, durchgehends eine nicht geringe Abneigung gegen die Obstbaumzucht zu haben schienen, findet man schon hie und da thätige Liebhaber. Hierzu mögen denn nun wohl die ausgesetzten Prämien unsrer vorigen Regierung vieles beigetragen haben. Indessen gebührt auch jenen gemeinnützigen Pomologen der größte Dank, für die Kenntnisse die sie unter dem Landmann zu verbreiten gesucht haben.

Die von Ihnen erhaltenen Pfropfreiser und Obstkernen sind alle recht gut angeschlagen, nur die Erdratten haben mir

mir an den Wurzeln der aufgeschobenen Reiser, und die Blattläuse an den veredelten, vielen Schaden gethan.

Hierbei möchte ich eine Frage zur Belehrung thun: Ist es ausgemacht wahr, daß die Ameisen von dem Honig der Blattläuse leben; oder sollte man nicht vielmehr annehmen müssen, daß die Blattläuse ihren Ursprung von den Ameisen hätten? — Ich vermuthe dieses aus dem Grunde, weil ich seit zwei Jahren bemerkt zu haben glaube, daß ich wohl sieben bis acht Tage zuvor, ehe ich Blattläuse mit freien Augen entdecken konnte, auf den Bäumen die Ameisen auf- und abspatziren sah, und nach der Zeit auf denselben Bäumen, erst diese Insekten gewahr wurde. —

Bei dem gegenwärtigen Zustande der Pomologie in Westphalen, würde eine Bitte, dieses Land eben so wie Kursachsen in pomologischer Rücksicht zu durchreisen, sehr gewagt seyn; allein zuweilen ergötzet dem Gärtner der keimende und aufgehende Saame eben so sehr, als die Blüte und Frucht der Staude oder des Baums, und in dieser Hinsicht wage ich es die schon gethane Bitte zu wiederholen, ihre Elevenhier ja zu besuchen.

Fr. Nierman,
Vikar am Dom zu Osnabrück.

VI.

Auszug aus einem Briefe vom Hrn. Pastor Krüger in Gröditz bei Budissin, die dortige Obstkultur betreffend.

— In meinem letzten Briefe machte ich Ihnen Hoffnung, eine genauere Beschreibung der pomologischen Fortschritte in unsrer Provinz, besonders die auf den Gütern des Herrn Grafen von Breßler in Lauske (im 10ten Stück des T. O. G. 1802, ist Seite 286 der Druckfehler: Graf von Breßler in Lanfe — soll also heißen: Graf von Breßler in Lauske) zu liefern; indes bin ich es jetzt noch nicht so zu thun im Stande, wie ich wohl wünschte. Nur im allgemeinen kann ich sagen, daß dessen Anpflanzungen ins Große gehen. Den Anfang machte er vor beinahe 20 Jahren, da er eine Pflaumenallee, und bald nachher eine Kirschplantage anpflanzte. Er fuhr darauf mit Aepfeln und Birnen in den folgenden Jahren fort, und so sind auf seinen Gütern alle Kommunikationen und Feldwege mit Obstbäumen besetzt. Große Länder die sonst nichts brachten, sind zu Kirschplantagen umgeschaffen, und selbst der Stromberg, der vormals mit Birken und Strauchholz bewachsen war, ist ausgerodet und größtentheils mit Kirschen bepflanzt, und auch für dieses Frühjahr sind schon 30 Schock Bäume zu weiterer Bepflanzung desselben angeschafft. Dieser Berg hat viele Kosten verursachet, da er einen felsigten und steinigten Grund hatte. Dieser wurde ausgebrochen und guter Boden hinauf

geschafft, um möglich zu machen was möglich schien. Die jungen Bäume die hier in großer Menge nicht zu haben sind, werden aus der Dresdner und Meisner Gegend angeschafft. Da der Herr Graf nicht bloß damit zufrieden ist, einen Baum gut gesetzt zu haben, sondern auch für seine fernere Pflege sorgt, so ist auch der Kostenaufwand bei der jährlichen Unterhaltung nicht minder groß. Er unterhält einen Plantagenmeister der ein Kunstgärtner ist, und gewöhnlich 10 bis 16 Mann unter sich hat. So wie dieser große Freund der Obstbaumzucht es wirklich ins Große treibt, so haben auch viele andere Gutsbesitzer schon seit mehreren Jahren angefangen, hie und da eine Allee von Obstbäumen zu setzen, und es ist ihnen und dem Publikum zur Freude gelungen. Denn der ehemalige schadenfrohe Sinn, der so gern an den gepflanzten Bäumen Muthwillen übte, scheint sich immer mehr und mehr zu verlieren. —

Grödiz, den 5 Febr. 1803.

Krüger.

VII.

Auszug eines Briefes, die Obstkultur in der Grafschaft Lippe betreffend, vom Herrn Pfarrer L. Jenin zu Stapelage bei Detmold.

— Im Jahr 1799 lernte ich durch den im vorigen Frühjahre verstorbenen Hrn. Hofgärtner Stein, Ihren T. O. G. kennen. Ich hatte bis dahin wenig Sinn für die Pomologie, obgleich mein bis dahin lebender Vater sehr viele Bäume, auf dem hiesigen geräumigen Pfarrhofe veredelt und angepflanzt hatte. Aufgemuntert durch jenes Buch und durch die Anleitung meines Vaters, faßte ich den Entschluß, eine Baumschule anzulegen. Entschluß und Ausführung folgten sich bald auf einander. Ich ließ mir Wildlinge aus hiesigen Feldgebüschen suchen, und veredelte diese mit Obstsorten, die mir der seel. Stein aus den Kleinfahnerschen Gärten durch sie verschrieb, und hatte die Freude bei weitem den größten Theil der Bäume froh heran wachsen zu sehen. In folgendem Sommer und Winter sammlte ich mir Kerne, und auch diese entsprachen ganz meinen Wünschen. Jetzt zähle ich in meiner Baumschule über 1000 Kernstämme, die bis auf wenige veredelt sind. In den fünf Jahren, worinnen die Pomologie meine angenehmste

Nebenbeschäftigung geworden ist, habe ich 67 Obstsorten, theils Birnen, theils Aepfel und Pflaumen in Pfropfreisern von Kleinfahnern durch den seeligen Stein erhalten, und so glücklich veredelt, daß ich von jeder Sorte 6 bis 8 Stämme erhalten habe. Auf richtige Nomenklatur hatte ich mit äußerster Strenge, und habe auch eine solche Einrichtung in meiner Edelschule getroffen, daß die Sorten fast gar nicht verwechselt werden können.

Hier im Lande giebts Mehrere, die schon ansehnliche Baumschulen besitzen, aber es scheint mir ganz so, als wären sie zu frieden, wenn sie nur veredelte Bäume haben. Auf richtige Benennung der Obstsorten, die doch durch Ihren T. O. G. so außerordentlich erleichtert worden ist, achtet meines Wissens keiner. So klebt man auch hier noch zu sehr an dem Vorurtheile, als gediehen die wenigsten im T. O. G. aufgeführten feinen Obstsorten hier im Lande, und doch habe ich Bäume von der Bon chretien d'été — d'hiver, Robine d'été und d'hiver, Virgouleuse, Bezy de la Motte, Saraſin, Belliſſime, Beurré gris-blanc-rouge, und so auch feine Aepfel, die meine Erwartung weit übertroffen haben. Künftig sende ich Ihnen ein Verzeichniß meiner Obstsorten, von denen ich Pfropfreiser abgeben kann.

Mehrere Obstsorten die im T. O. G. aufgeführet sind, finde ich in dieser Grafschaft schon in starken Bäumen. Z. B. die grüne Herbst-Zuckerbirn, unter dem Namen Bon chre-

tien. Den großen Englischen Pipping, unter dem Namen Ostindischer Borstapfel. Den Winterstreifling, unter dem Namen Brautapfel ꝛc.

Stapelage, den 27 December 1802.

Jenin.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.
II. Naturgeschichte der Erdbeere. 153
IX. Die Ananas-Erdbeere.
II. Birn-Sorten.
No. CXIV. Die Musette. 162
III. Pflaumen-Sorten.
No. XXXIV. Die bunte Zwetschge. 165
IV. Nuß-Sorten.
No. IX. Die gemeine gute Kastanie. 167
V. Aepfel-Sorten.
No. CX. Der Winter-Veilchenapfel. 170

Zweite Abtheilung.

I. Pomologische Briefe aus Paris.
Nachricht von der vorhabenden Verpflanzung der gesammten National-Baumschule im Jardin des Plantes national zu Paris, durch Edelreiser in die Obstbaumschule des Herausg. des T. O. nach Klein-Jahnern. 174

II. Ankündigung des Schlusses des Teutschen Obstgärtners und Beantwortung der in Nr. 265 und 296 des Reichs-Anzeigers vom vorigen Jahre, an den Hrn. Pfarrer Sickler und uns selbst gethanen Aufforderungen. 187

III. Forsyth's Methode die Mauernbeete für Spalierbäume vorzubereiten. 190

IV. Bekanntmachung und Anerbieten zum Fruchtbarmachen der Obst- und Orangerie-Bäume, vom Herrn Hofgärtner Schindler zu Gröbing in Schlesien. 196

V. Auszug aus einem Briefe, die Obstkultur in Westphalen und eine Anfrage betreffend, vom Herrn Vikar Niermann in Osnabrück. 200

VI. Auszug aus einem Briefe vom Herrn Pastor Krüger in Gröditz bei Budissin, die dortige Obstkultur betreffend. 202

VII. Auszug eines Briefes, die Obstkultur in der Grafschaft Lippe betreffend, vom Herrn Pfarrer L. Jenin zu Stapelage bei Detmold. 204

CXIV. Die Muſette.

XXXIV. Die bunte Zwetschge.

IX. Die gemeine gute Kastanie.

CX. Der Winter-Veilchenapfel.

Der teutsche Obstgärtner.

Ein und zwanzigsten Bandes, Fünftes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte

der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

11) Naturgeschichte der Erdbeere.

Fortsetzung von S. 162 dieses Bandes.

IX. Die Band-Erdbeere.

(Le fraisier panaché.)

Dieses ist eine Varietät des Ananas-Erdbeerstocks der Holländer. Seine Blätter sind unregelmäßig blaßgelb gestreift.

Ich habe viele Ableger daran zu Trianon gesehen, welche zugleich mit den vorhergehenden aus Holland gekommen waren. Diese Varietät findet man in der Reihe der Pflanzen, in dem Verzeichniß der Handelsgärtner dieses Landes angezeigt; aber ich weiß noch nicht, wie und welchergestalt sie solche haben erlangen können.

X. Die Scharlach-Erdbeere.

(Le fraisier écarlate.)

Der Erdbeerstock ohne Ausläufer, unterscheidet sich von allen andern durch die Entbehrung dieses Theils. Er ist dem Walderdbeerstocke ganz ähnlich. Der Erdbeerstock von Versailles unterscheidet sich auch durch die Gestalt seiner Blätter, indessen bringt ihn der bloße Anblick der Waldbeere nahe, so wie auch das Gewebe der Früchte, der Farbe und des Parfums. Also, obschon die fünf vorhergehenden Erdbeerstöcke, von denen ich geredet habe, beständige und unterschiedene Sorten bleiben, so stimmen sie doch durch eine große Anzahl von Aehnlichkeiten mit einander überein, welche keinen Zweifel lassen, daß sie alle nach und nach von einer einzigen herkommen. Eine ähnliche Beschaffenheit hat es nicht mit andern, namentlich mit dem Scharlach-Erdbeerstocke. Alle seine Theile behalten die nämlichen Eigenschaften, welche die Art dieses Erdbeerstockes charakterisiren; aber in allen finden sich einige Besonderheiten, durch welche diese Art sich von den erstern, die ich so eben verglichen habe, auszeichnet, wie die vorhergehenden, indem ich oben sowohl bemerkte, daß ich von ihr nicht rede, wie sie sich in ihrem wilden Zustande befindet, sondern wie sie jetzt in den Gärten worden ist, wo man sie nun seit einem Jahrhundert cultivirt.

Dieſer Erdbeerſtock befindet ſich ſehr, und jedes Herzchen iſt mit Blättern verſehen. Er bildet daher einen viel ſtärkern Buſch, als andere, aber niedriger. Seine Faden ähnliche Wurzeln ſind fleiſchiger und ein wenig dicker. In der Jugend iſt ihr Glanz viel reiner, wenn ſie älter werden, ſo werden ſie eher gelb als roth. Die Stiele der Blätter ſind kürzer, und im Gegentheil die Blätter zu doppelt ſo groß als andere. Ihre Form iſt länglich. Das Blättchen in der Mitte iſt unten ſehr ſpitzig. Die Zäckchen am Umkreis der Blätter ſind ſpitziger. Die zwei Linien, welche den Winkel bilden, ſind weniger gekrümmt. Die Nägel, welche ſie endigen, ſind kleiner. Die Oberhäutchen der Blätter ſind, ohne viel dicker zu ſeyn, viel feſter, trocken und leberhaftig. Auch ſind die Blätter in den Knoſpen nicht ſo gefaltet, nicht mehr als die andern Sorten aus Amerika, die Ananas-Erdbeer und Erdbeer aus Chili. Ihre Farbe iſt graugrün, oder bläulicht, ſehr braun, und beinahe wie die Blätter des ſpaniſchen Flieder. Sie haben auch in ihrer Jugend ſchon eine Beimiſchung vom gelben, welches ſie annehmen, wenn ſie ausgehen, und behalten dann mehr violett als roth. Der untere Theil iſt viel heller, aber er hat nichts von dem weißglänzenden, welches an den Blättern der Walderdbeer und ihrer nahe verwandten Sorten ſo ſtark iſt.

Die Ausläufer der Scharlach-Erdbeere ſind ihrer Stärke angemeſſen. Sie ſind glänzend und von einer gelbgrünen Farbe. Bisweilen verbreiten ſich Härchen auf den Blättern, mehr aber noch über die Stiele; ſie ſind lang und biegſam, aber ſehr unbeſtändig. Die Stiele

sind wenigstens um die Hälfte kürzer, als die an dem in den Gärten kultivirten Walderdbeerstock; ihre Zweige sind es auch, aber die besonderen Blüthenstiele, welche die letzten Abtheilungen ausmachen, sind im Gegentheil ein wenig länger und dicker. Ihre Farbe ist der Farbe der Ausläufer ähnlich. Da die Stengel seitwärts gehen, anstatt gerade sich zu erheben, und die Büschel im Ganzen sehr kurz sind, so bleiben sie immer von den Blättern bedeckt, deren Stiele viel länger sind, auf die Weise, daß man sie aufheben muß, um Blüthen oder Früchte wahrzunehmen.

Es finden sich auch Verschiedenheiten an der Blüthe der Scharlach-Erdbeere. Der Kelch ist unten ganz platt bei andern Erdbeeren; bei dieser hier und bei der Ananas-Erdbeer ist er hohl, und kehrt sich auf gewisse Weise einwärts, aber alle Abtheilungen desselben erheben sich am Umkreis, um die Knospe, wie gewöhnlich, zu bilden. Das Untere des Kelchs, welches vom Stiel getragen wird, ähnelt unten sehr einer Bouteille die geblasen wird, und noch am Rohr hängt. Wenn die Blüthe sich ausbreitet, so werden sie nicht ganz platt auf die Weise, daß, indem die Blumenblätter ihrer Richtung folgen, die Blüthe glockenförmig, sehr oft nur sich halb öfnet. Die Kelchabtheilungen sind lang und spitzig; das äußere ist sehr eng aneinander und spaltet sich bisweilen zwei bis dreimal, aber ich habe sie sich nicht überwachsen gesehen; die Innern vermehren sich nur auf sechs und sieben, und dieß ist selten. Eben diese Beschaffenheit hat es mit den Blumenblättern; ich habe welche in der Mitte noch stehend wahrgenommen. Gewöhnlich sind sie größer als die an der

Walderdbeere und ihres gleichen, und unten an der Seite des Stockes länger; wenigstens sind sie nicht so regelmäßig, da ihre Ränder oft wie gefaltet sind. Die Staubbeutel sind klein, und die Fäden die sie tragen, sind im Gegentheil sehr lang, wie die am männlichen Capiton, aber viel zärter. Es befinden sich unter ihnen noch viele darzwischen gesetzte; daher findet man ihrer mehr als zwanzig. Der Blumenboden ist fast dreimal kleiner als gewöhnlich, das heißt, er ist dem männlichen Capiton ähnlich; er hat auch viel weniger Eierstöcke, und die Stempel sind schmal und dünne. Aber zum Ersatz dieses, so ist das Wachsthum des Blumenbodens sehr viel schneller. Er ist schon vier bis fünfmal dicker, ehe die Blumenblätter abfallen.

Alsdann schließen sich die innern Abtheilungen des Kelchs, wie sie es waren bei der ersten Entwicklung der Knospe, aber die äußern Abtheilungen bleiben halb offen. Die Erdbeere nimmt sehr schnell an Dicke zu, welche gewöhnlich einer schönen Haselnuß gleich kommt, ist und also noch doppeltem Umfange einer kultivirten Walderdbeere. Ihre Gestalt ist fast immer regelmäßig und einem unten abgestutzten Eye ähnlich; ich habe unter ihnen bis jetzt erst noch nur einen Zwilling und eine winklichte gesehen. Das Fleisch dieser Erdbeere ist dichter, als das der Walderdbeere, und demungeachtet ist es wäßriger und schmelzender; sie löset sich nur sehr selten vom Kopf, und läßt auf diese Weise keine Höhlung in der Mitte. Das ist es auch, was es macht, daß die Scharlach-Erdbeere den Saft nicht auf gewöhnliche Weise verläßt. Wenn man sie davon trennt, so bleibt der Kopf darinnen fest, auf

die Weiße, daß sie eine Aehnlichkeit mit dem Blumenboden der Himbeere hat. Die Haut, mit welcher diese Erdbeere überzogen, ist glänzend roth, welches ihr den Namen Scharlach-Erdbeere gegeben hat, und wegen dieser zwei Aehnlichkeiten mit der Himbeere, nennt man sie auch: Himbeer-Erdbeere (fraise framboise).

Die Eierstöcke werden bei der Scharlach-Erdbeere durch die nährenden Gefäße angezogen, wie bei allen andern; aber wahrscheinlich verlängern sie sich weniger in dieser, denn das Fleisch (pulpe) schwillt zwischen den Eierstöcken höher auf als in der Spitze. Sie befinden sich in diesen Höhlungen wie in Nischen, ohne darinnen festzusitzen, man sieht nur das Aeußerste von ihnen; sie färben sich bisweilen etwas roth, aber viel öfter bleiben sie ganz weiß. Obschon auf hundert Eierstöcke auf dieser Erdbeere sind, so befinden sich, da die Hälfte davon verunglückt, doch nicht mehr als funfzig Höhlungen darauf. Die Eierstöcke, welche nicht gerathen, werden auf die Oberfläche gehoben, indem ihre nährenden Gefäße, nicht wie andere die Kraft, dem Wachsthum des Fleisches zu widerstehen, haben. Die Ränder dieser Höhlungen sind erhaben und so zu sagen scharf, aber sie schwinden und trennen sich leicht. Der Parfüm der Scharlach-Erdbeere ist auch sehr verschieden von dem Geruch der andern Erdbeere, sowohl am Geruch als am Geschmack, obschon viel schwächer, so ist er indessen doch angenehm, und hat etwas weinigts, wie gewisse Melonen.

Dieses Erdbeerstock fängt in unsern Gärten beinahe mit den andern, in den ersten Tagen des Aprils zu blühen

an; aber seine Früchte reifen eher, und sind fast zugleich reif. Ich habe schon, da ich von dem Capitan redete, gesagt, daß die Reife der Beere dieses Zwitter-Erdbeerstocks, fast gleichzeitig aber langsamer sey. Was die frühere Reife der Scharlach-Erdbeere anlangt, so wird sie durch ihr schnelleres Wachsthum veranlaßt; die Erndte dauert nicht länger als 14 Tage, weil der Erdbeerstock keine neue Stengel treibt, um eine Folge der vorhergehenden zu machen. Ich weiß nicht, ob er einige Zeit nachher im Herbst nachblühet, wie es sich bisweilen bei andern Erdbeerstöcken zuträgt; aber ich habe es nie beobachtet. Man muß auch wohl bemerken, daß nicht allein die Hälfte der Eierstöcke auf jeder Erdbeere verunglückt, sondern eben dieses Unglück trifft auch sehr oft ihre zahlreichen Blüthen. Die Eierstöcke selbst, welche gut gediehen zu seyn scheinen, sind meistens taub, weil sie auf dem Wasser schwimmen, und nicht in der Erde keimen. Endlich daß die Körnchen, welche sich noch in den guten Eierstöcken befinden, weit länger in der Erde liegen ehe sie keimen, als alle andere.

Ich habe die Scharlach-Erdbeer, welche ich 1764. aus Saamen gezogen habe, noch nicht blühen sehen, ich nehme aber bis jetzt noch nichts außerordentliches an ihnen wahr.

Man kennt noch keine Varietät in dieser Art, und das scheint mir nicht zu bewundern. Es sind wahrscheinlich Individuen mit gestreiften Blättern, mit weißen Früchten, vielleicht auch mit doppelten Blüthen, in Amerika, wo sie vorhin schon waren, vorhanden, welche

da sie dem Auge des Beobachters noch nicht vorgekommen, noch nicht haben vermehret werden können, wie die in Europa. Ich zweifle, daß man sie gesäet habe, ein anderer Grund, warum keine Varietät davon da seyn kann.

Herr Spielman hat mir einige Individuen davon aus Straßburg gesendet, von deren Früchten er sagt, daß sie länglich würden; wenn sie es beständig sind, so machen sie eine eigne Varietät davon aus.

Einige wollen auch die Scharlach-Erdbeerstöcke von denen aus Virginien und aus Canada unterscheiden. Ich habe sehr viele Ableger von diesen letzten im vergangenem Jahre gesehen. Es hat mir geschienen, daß die Stiele dieser Blätter kürzer wären, so wie die Blüthenstiele, welche auf der Erde kriechen, sogar daß ich sie habe Wurzeln schlagen sehen, wie ich bereits anderwärts gesagt habe. Ich habe auch bemerkt, daß das Unterste ihrer Blätter ein wenig silberfarbig, endlich daß ihre Früchte einen weit herrlichern Parfüm hätten, als andere; übrigens aber ihnen ganz ähnlich wären.

Die Scharlach-Erdbeere wächst im mitternächtlichen Amerika, man hat sie besonders in Virginien und Canada bemerkt. Alle unsere Officiere, welche sich dort aufgehalten haben, rühmen diese Erdbeere, welche sie daselbst im Ueberfluß gesammelt haben; man nennt sie dieserwegen auch sehr oft die Erdbeere aus Virginien oder die Erdbeere aus Canada.

So unähnlich auch diese Erdbeere der Walderdbeere zu

seyn scheint, scheint es mir doch nicht unmöglich, da kein wesentlicher Unterschied zwischen beiden ist, daß sie von ihr entstanden seyn könne. Die Veränderungen, die sich mit ihr zugetragen haben können, können von der Wirkung des Bodens und des Klima's von Amerika herrühren. Was dieses um so wahrscheinlicher macht, ist, daß man auch viele dergleichen Veränderungen an den Thieren von unsers festen Landes bemerkt, die sich in den andern befinden, und daß die Fruticker oder Erdbeere aus Chili, welche nur als Zwitter in Amerika erscheint, der nämlichen Veränderung mit unsere Scharlach Erdbeere, und verwandt gewesen ist, wie man dieses auch hat bemerken können. Die Erfahrungen, welche ich über die Versuchung dieser Erdbeerstöcke vorgelegt habe, werden vielleicht diesen Punkt so wie viele andere aufklären.

Caspar Bauhin wußte, daß es eine große Erdbeere aus Virginien gäbe; aber er hatte den Erdbeerstock selbst nicht gesehen, weil er ihn nicht in die Anzahl seiner Arten aufgenommen hat. Man findet indessen, in dem abgekürzten Handbuch des Garten des Johann und Vespasian Robin, (beide Vorsteher des Königs Ludwig XIII.) welches Handbuch zu Paris 1624 gedruckt ist, einen amerikanischen Erdbeerstock, welches kein anderer als dieser seyn kann. Tradescant zeigt ihn als noch nicht beschrieben in einem Katalog an, welcher erst 1656 herausgekommen ist; aber er mußte, wie ich schon gesagt habe, noch vor 1623 gemacht worden seyn. Daraus kann man sehen, daß damals dieser Erdbeerstock nur in England und Frankreich bekannt war. Es sind auch nur die Engländer, die in der Folge von ihm geredet haben. Nach

Rayson redet in seinem irdischen Paradies von ihm, welches 1629 gedruckt worden ist, in welchem er ihn auf Englisch, den Erdbeerstock aus Virginien nennet, und sich über seine wenige Fruchtbarkeit beklaget, wobey er zugleich als Hülfsmittel dagegen die Unterdrückung der Ausläufer angiebt; davon ich bei seiner Cultur reden werde. Was Rai davon sagt, ist weiter nichts als eine lateinische Uebersetzung der Stelle des Parkinson. Morison hat nur zwei Worte von ihm gesagt, indem er ihn unter dem Namen des Erdbeerstocks aus Virginien mit scharlachrother Frucht anzeigt. Unter diesem lateinischen Ausdruck haben ihn Tournefort, Boerhave und andere in ihren Katalogen bekannt gemacht. Herr von Linnee hat ihn auch in dem des Gartens von Cliffort angeführt, aber er redet seithero nicht in seinen Werken von ihm. Man kann eine schöne gestochene Abbildung der Blüthen und der Frucht dieses Erdbeerstocks in der Pomona von Langley finden, die zu London 1729 gedruckt worden, und er giebt auch eine Beschreibung davon. Endlich so ist dieser Erdbeerstock, der zweite von den fünf Arten Erdbeerstöcken, welche Herr Müller in seinem Gärtner Lexikon geglaubt hat, unterscheiden zu müssen.

Es ist sonderbar genug, daß Herr Clayton in seiner Virginischen Flora, die 1739 von Hrn. Gronovius herausgegeben, sie als einen gemeinen Erdbeerstock unserer Wälder angegeben hat, statt dessen, daß er sich in seinem Lande befindet. Aber da er nicht von diesem redet, der sich doch dort auch finden mußte, so scheint es mir sehr wahrscheinlich, daß dieses ein Irrthum, welcher sich in seinem Katalog eingeschlichen. Dieser gemeine Erdbeer-

stock ist nicht der des Dauhin, sondern der gemeine Erdbeerstock des Herrn Linnäus, der in Virginien einheimisch ist; und in diesem Fall ist es wohl der Scharlach-Erdbeerstock.

Man baut nach diesen Erdbeerstock vorzugsweise in England. Unsere Gartenliebhaber thun das nämliche. Die Individuen die aus England und Holland nach Trianon gekommen sind, haben nur dem Unsrigen ganz ähnlich geschienen.

(Der Beschluß folgt.)

II.

Birnsorten.

No. CXV. Die runde gelbe Honigbirn *).

(Taf. 17.)

Frucht.

Diese zum wirthschaftlichen Gebrauche so nutzbare und bei dem Landmann sehr beliebte Herbst-Birn **),

*) Von Hr. Doct. u. Prof. Hennig in Wittenberg.

**) Gemeiniglich nennt der Landmann diese Birn, die gelbe Faulbirn, wodurch er sie von der grünen Faulbirn, welche in der Belziger Gegend, wegen ihres zusammenschwindenden Fleisches, mit dem Nahmen Teufelsbirn belegt wird, die künftig auch als eine

ist in ihrer Form rundbauchicht, kreiselförmig und einer Bergamotte ziemlich ähnlich. Der Bauch sitzt in der Mitte, und von da wölbt sich dieselbe nach dem Kelche hin abgerundet mit einer platten Fläche, so, daß sie bequem darauf ruhen kann. Nach dem Stiel nimmt sie aber ohne Einbiegung schnell ab, und endiget sich theils stumpf zugespitzt, theils in einer geringen Fläche, auf welcher sie, wenn der Stiel abgeschnitten wird, kaum stehen kann. Eine recht vollkommene Frucht, wie die hier abgebildete, ist 2¾ Zoll lang, und 3 Zoll breit, öfters auch von einerlei Höhe und Breite, besonders bei übergroßen Früchten. Wenn aber der Baum, der ohnedieß sehr fruchtbar ist, viele Früchte hat, so werden solche etwas kleiner. Der geringe fast immer offene Kelch sitzt in einer weiten, geräumigen, bald flachen, bald etwas tiefer zimtfarbigen Einsenkung, in welcher sich mehrentheils kleine Beulchen befinden. Der ziemlich starke, bräunliche, holzige und etwas fleischige Stiel, ist bei größern Früchten 1½ bis 2 Zoll lang, bei kleinern aber ½ Zoll länger, sitzt auf der stumpfen Spitze, wie eingedrückt, in einer kleinen engen zimtfarbigen Grube, steht gerade und neigt sich nur am Ausgange etwas wenig auf die Seite. Die Grundfarbe der nicht fettigen aber etwas harten Schaale, ist Anfangs ein schönes Hellgrün, das mit der völligen Zeitigung weiß und strohgelb wird. Sehr besamte Früchte haben öfters über die Hälfte ein schönes helles zinnoberroth, welches mit sehr vielen feinen hellgrauen Punkten überstreuet ist, die sich über die

kostbare Wirthschaftsbirn im P. O. G. abgebildet und charakterisirt erscheinen soll.

ganze Frucht verbreiten. Früchte die ganz im Schatten hängen, erhalten von dieser Röthe nichts. Zimtfarbige Anflüge sind auf der Frucht auch nicht selten. Die Frucht hat einen angenehmen, feinen, muskatellerartigen Geruch. Das Fleisch ist weißgelblich, grobkörnig und gegen das Kernhaus etwas steinicht, honigsüß, aber dabei strenge. Diese Strenge aber verliert sich ganz, wenn die Frucht teig geworden, wo sich das körnige völlig auflöset und die Frucht voll des honigsüßesten Saftes macht. Das mit vielen Steinchen umlegte Kernhaus sitzt in der Mitte, jedoch etwas mehr nach dem Kelche zu, ist schön, regelmäßig und herzförmig. Die Kammern sind festgeschlossen, kurz, etwas enge, und enthalten viele vollkommene und nicht zu große schwarzbraune Kerne. Die Frucht zeitigt zu Ausgange des Septembers, hält sich 3 bis 4 Wochen, wo sie sich alsdann völlig in Saft auflöset und teig wird. Ueberdem giebt diese Birn nicht nur einen vortrefflichen Most, sondern sie ist auch zu Schnitzen, Hotzeln, zum Dämpfen und andern Küchen-Gebrauche sehr zu empfehlen.

Baum.

Der Baum macht einen starken gesunden Stamm, wird groß und alt, ist überaus fruchtbar, und bildet eine schöne belaubte Krone. Das Tragholz ist bald kurz, bald lang, aber ordentlich geordnet. Die etwas abstehenden Aeste setzen sich gerne gabelförmig an, und gehen gerade in die Luft. Die Sommerschosse sind lang hellbraune, mit vielen kleinen und starken Punkten besetzt, die Augen sind braunröthlich, etwas spitzig und stehen ab. Der

Baum ist ohnstreitig deutschen Ursprungs. Dies sieht man auch schon daraus, weil er mit jeder Lage und Art dem vorlieb nimmt.

Blatt.

Das Blatt ist hell und glänzend, unten aber matt grün, wie lackirt, hat in der Länge öfters über 4 Zoll und in der Breite, die ziemlich in die Mitte fällt, 2½ Zoll. Nach unten rundet es sich schön zu, nach dem Ausgange aber läuft es lang aus, und endigt sich in einer kurzen Spitze. Auf dem Rande hat es seine stumpfe, aber nicht sehr sichtbare, Zäckchen. Das Gewebe ist fein, die Rippchen sind ziemlich ordentlich gereihet, und stehen enge beisammen. Zwischen den größern befinden sich wie der einige kleinere und zärtere. Sie laufen aber ganz ungleich und bogenförmig nach dem Rande zu, wo sie sich wieder in feine Nebenästchen zertheilen. Der nicht zu starke Blattstiel ist größtentheils 1½ Zoll lang und ohne Afterblätter.

D. Hennig.

III.

Aepfelsorten.

No. LXI. Der rothgestreifte Schlotterapfel*).

(Taf. 18.)

Frucht).

Dieser große, für die Küche und zu anderm ökonomischen Gebrauche so schätzbare Apfel ist in seiner Hauptform lang und hochaussehend, mitunter etwas walzenförmig, 3¾ bis 4 Zoll lang und beinahe 3 Zoll breit. In seiner Rundung ist er, wegen der auf dem Bauche vorkommenden beulenartigen Erhöhungen, sehr uneben, und zuweilen wie platt gedrückt. Die größte Breite hat er in der untern Hälfte nach dem Stiele hin, wo er sich kurz zurundet. Nach oben zu läuft er etwas verjüngt und kegelförmig zu, und bildet oben bald eine breite bald eine kleinere Fläche, die sich mehrentheils auf eine Seite neigt. Die Frucht ist mehrentheils auf einer Seite höher, als auf der andern, und die meisten derselben scheinen auf der Schattenseite in der obern Hälfte, wie eingedrückt, zu seyn. Der zum Theil halb offene, kleine, grünblättrigte Kelch sitzt bald in einer seichten, bald in einer tiefen und geräumigen Einsenkung, in wel-

*) Vom Hrn. Doct. u. Prediger. Hennig in Wittenberg.

**) Ist mit dem walzenförmigen Schlotterapfel, von dem er viel ähnliches hat, nicht zu verwechseln.

cher sich feine Rippchen befinden. Auf dem Rande der Einsenkung bilden sich mehrentheils einige größtentheils vier flache, beulenartige Erhabenheiten, die zuweilen ganz sichtbar flach und breitkantig über die Frucht und öfters bis zur Entstaltung hingehen. Ueberhaupt ist der Apfel in seiner Form sehr veränderlich, indem sich viele Früchte finden, die ziemlich rund sind, und von diesen rippenartigen Erhabenheiten fast wenig oder gar nichts an sich haben.

Der Stiel ist sehr dünne und beinahe einen Zoll lang, ragt über die Frucht hervor, und sitzt in einer engen und bisweilen tiefen Höhle, die mit einem zimtartigen Roste überzogen. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden und nicht fettigen Schale ist am Baume hellgrün, das sich bei der Zeitigung in ein schönes, jedoch immer etwas mit grün vermischtes Citronengelb, verwandelt. Auf der Sonnenseite ist die Frucht über die Hälfte, und öfters rund herum, kurz, bald lang abgesetzt, breit und wie verflossen, mit einer schönen rothen carminartigen Farbe, streifen- und flammenförmig gezeichnet, und dabei stark und fein von dem nämlichen Rothe punktirt. Auch findet man zuweilen auf dem Rothen einige wenige, und nicht sehr bemerkbare, feine weiße Punkte. Auf der Schattenseite zeigen sich in dem gelben nur einige rothe Flämmchen und rothe Punktchen.

Die Frucht riecht fein säuerlich und angenehm, und hat dabei das Vorzügliche, daß sie nie welk wird. Das Fleisch ist weiß, markig, sehr angenehm säuerlich süß und gewürzhaft. Das Kernhaus ist oval-lang und ganz

offen. Die nicht geschlossenen Kernkammern sind weit und geräumig. Selten stößt die Kelchröhre bis aufs Kernhaus. Der Stiel geht mit seinen holzigen Fibern beinahe bis in den Kelch. Die wenigen runden und schön braunen Kerne liegen in ihren Kammern lose, und klappern beim Schütteln. Ueberhaupt hat die Frucht wenig vollkommene Kerne, in mancher fehlen sie ganz. Die Frucht zeitiget zu Anfange des Septembers, und hält sich 3 bis 4 Wochen, wo sie alsdann stippig wird.

Baum.

Der Baum ist zeitig tragbar, wird ziemlich stark, geht gerade in die Höhe, und macht eine ziemlich belaubte Krone. Die Aeste stehen etwas ab, und setzen sich sowohl als die Zweige gabelförmig an. Das Tragholz wechselt sehr unordentlich, ist bald lang, bald kurz, und steht bald weit bald enge auseinander. Die Sommerschossen sind nicht zu stark, etwas wollig, mit wenigen feinen Punkten bestreut. Die Augen, sind klein, liegen auf und tief in nicht sehr bemerkbaren flachen Augenträgern.

Blatt.

Das Blatt ist dunkelgrün und unten wollig, fast rund und herzförmig, hat seine größte Breite so ziemlich in der Mitte seiner Länge, von der es gleichförmig, wie nach dem Stiele, so auch nach dem Ausgange abnimmt, und unten sich platt zurundet, oben aber in einer feinen, kurzen, stumpfen Spitze sich endiget. Die Rippchen sind unordentlich gereihet, und laufen aufwärts im Bo-

gen nach dem Rande zu. Die Zahnung ist weitläuftig und wellförmig. Der Blattstiel ist öfters 1 Zoll und drüber lang und hat keine Afterblätter.

D. Hennig.

IV.

Pflaumensorten.

No. XXXV. Die rothe Spätpflaume.

(Taf. 18.)

Frz. Azure tardive *).

Frucht.

Diese Pflaume ist ganz rund, 1½ Zoll hoch und eben so breit. Sie hat an einer Seite eine flache Rinne, und der etwas dicke einen Zoll lange Fruchtstiel sitzt oben auf der Frucht. Die Schale ist etwas zähe, hell Carmoisin, an der Sommerseite aber dunkler.

Das Fleisch ist gelblich, von sehr angenehm säuerlichen Geschmack, daß hinlänglichen Saft hat. Der kleine flachrunde Stein löset sich vom Fleisch.

(* Vom Hrn. Groß-Actuarius Rochol zu Soest.

Blatt.

Das Blatt ist dunkelgrün, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, ist weitläuftig gerippt, und sehr fein gezahnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang.

Baum.

Der Baum hat einen ansehnlichen Wuchs, treibt starke aufrecht stehende Zweige, die weit auseinander stehn, sie sind stark belaubt.

Er ist sehr fruchtbar.

Ich erhielt diese Pflaume aus Frankreich unter dem Nahmen Azure hative, fand aber, daß sie statt hative mit tardive belegt werden mußte: denn sie zeitigt erst am Ende October und Anfangs November, hält sich lange auf dem Baume, und wenn sie abgenommen wird, kann sie ebenfalls noch lange aufbewahrt werden.

Die große Fruchtbarkeit des Baums, die späte Reife und daß die Frucht so wohlschmeckend ist, empfiehlt die fleißige Anpflanzung des Baums.

V.

Vermischte Obstarten.

No. I. Die Arls- oder Elsebeere *).

Frz. L'Alizier. Engl. The wild Service.

Die Frucht

läßt sich füglich, die Farbe abgerechnet, mit der Frucht des Weißdorns, oder mit einer starken, aber kurzen, Kornelkirsche vergleichen. Sie ist walzenförmig, rundet sich hochoben um den Kelch schnell und ziemlich platt ab, nach dem Stiele aber nimmt sie etwas weniges mehr ab, und endet mit einer sehr dicken, eyrunden Spitze. Bei etwas kleinern Früchten ist der Ausgang nach Kelch und Stiel nur wenig verschieden, oder wohl gar völlig gleich. Sie mißt in der Länge ½ Zoll und in der Dicke ⅜ Zoll. Der sehr kleine Kelch steht in einer unbedeutenden Vertiefung, ist fast allemal abgestoßen, so daß man in der, nach Verhältniß geräumigen Oefnung die vertrockneten Staubfäden deutlich wahrnehmen kann. Anfangs ist die Farbe der Frucht bräunlich-gelb, völlig wie eine zwar ausgewachsene, aber noch unreife Ebereesche oder Vogelbeere (Sorbus aucuparia L.) auf dem Lager, oder auch am Baume, erhält sie eine bräunliche Rostfarbe, aus der die vielen kleinen weißgrauen Punkte deutlich hervortreten. Dieß geschieht anfangs Octobers, wo sie nicht nur die Farbe, sondern auch fast alle übrigen Eigenschaften der

*) Von Hrn. Mag. Bayer in Meißen.

Mispel annimmt. Sie wird teig, wie diese; bekommt ein eben so weiches breiartiges Mark, wie diese; hat fast den selben Geschmack, nur noch herber und einschneidender. In diesem Zustande werden sie als verkäufliche Waare zum Genuß der Menschen auf die Märkte gebracht. Man darf die teige Frucht nur mit der Zunge sanft an die Zähne drücken, so zerplatzt die zarte Schaale, und das saftige Eingeweide schüttet sich aus. Wollte man stärker drücken, oder sie wohl gar zerkauen, so würde man auch den groben Gries, der häufig um den Kern liegt, und sich drocken, zu einem gelblichen Sande zerreiben läßt, gewaltsam herauspressen, und sich dadurch den ohnehin nicht so reizenden Geschmack noch mehr erleiden. Die Kerne sind lichtsbraungelb von Farbe, ähnlich in Gestalt und Größe den Kernen in Rosinen und Weinbeeren. Man findet gewöhnlich nur einen oder zwei, wohl selten drei Kerne in einer Beere. Die Früchte stehen an großen, ästigen Büschein auf den Spitzen der Zweige. Der Hauptstiel einer solchen zottigen Traube theilt sich in mehrere Aeste, und jede Frucht hat wieder ihr besonderes kleineres Stielchen unter sich.

Der Baum

hat große Aehnlichkeit mit dem gemeinen Ahorn, wächst bald als Strauch bald als Baum, und erreicht als solcher, wenn er im feischem schwarzen und milden Boden steht, eine Höhe von 60 und mehr Fuß, gewöhnlich aber wird er nur 20 bis 30 Fuß hoch, wächst langsam und erreicht ein Alter von 100 und mehr Jahren. Die Wurzeln breiten sich weit aus, und gehen auch tief unter sich.

Die Aeste stehen abwechselnd und haben eine braungelbliche Rinde, welche an den Sommerschossen rothbraun und weißpunktirt, an den ältern Stämmen hingegen graubraun und im Alter rissig ist. Die Knospen sind in der Mitte sehr dick angeschwollen, laufen aber in eine kahnige Spitze aus, und stehen weit vom Holze ab. Die Blumen kommen im Mai büschelweis hervor, haben weiße, gestreifte Kronblätter, 15 bis 20 Staubfäden, und 2: 3. auch 4 Griffel. Das Holz von ausgewachsenen Stämmen ist fest und zähe, läßt sich gut bearbeiten und glätten, wirft sich nicht, und ist in aller Hinsicht eines unserer besten, nutzbarsten und schönsten Hölzer.

Das Blatt

ist mit der Spitze 4 Zoll lang, und ungefähr 3 Zoll breit, bald in 7 bald in 5 Lappen zertheilt, wovon je zwei oder drei auf jeder Seite stehen, der unterste und größte läuft in eine lange und scharfe angesetzte Spitze aus, und in so fern hat es Aehnlichkeit mit dem Weinlaube, nur ist es bei weitem nicht so groß und breit. Der Rand ist ungleich sägeförmig gezahnt. Die obere Fläche ist hellgrün von Farbe, glatt und glänzend, die untere etwas wollig. Der dünne Blattstiel ist 1½ Zoll lang.

Vermehrung des Baums.

Da der Baum am Weißen noch selten ist, so entlehne ich die Anweisung zu seiner Fortpflanzung aus einem Forstlehrbuche, welches folgenden Unterricht darüber ertheilt: „Die Vermehrung geschieht theils durch Ableger und die sehr häufigen Wurzelsprossen, oder auch durch

Oculiren und Copuliren auf junge Ebschenstämme; theils durch den Samen, der einzeln in Rinnen gestreut, ½ Zoll mit Erde bedeckt und bis zum Aufgehen, öfters begossen wird. Die jungen Pflanzen bleiben lange klein, können daher erst im zweiten Jahre in die Pflanzschule versetzt werden."

Es wäre zu wünschen, daß ein Pomologe Böhmens, oder daßiger Forstmann, der den Baum jahrelang in der Nähe zu beobachten Gelegenheit hatte, uns seine Beobachtungen gefälligst mittheilen möchte. Das Böhmische Gränzgebirge muß sehr reich an diesem Baume seyn, das beweisen die große Menge Früchte, welche von daher nur allein nach Dresden und ins Erzgebirge gebracht werden. Auch um Schulpforte und im Sächsischen Kurkreise soll er nicht selten seyn. Möchten sich doch die Freunde von Lusthainen entschließen, statt der oft völlig nutzlosen, fremden Hölzer, solche Bäume in ihre Anlagen zu bringen, die nicht blos zur Zierde, sondern auch zum Nutzen gereichten. Der Arlsbeerbaum kann mit Ehren unter den Zierbäumen auftreten, liefert aber auch ein sehr gutes Nutzholz, und eine Frucht, die von manchen Menschen gern gegessen wird, wie dies der Dresdner Obstmarkt darthut, wo die aus Böhmen in Menge herbeigeführten Arlsbeere reißenden Abgang finden.

Die mancherlei Nahmen sind

1) im Teutschen: Arlsbeere, Ortelsbeere, Elsebeere, Ellritze, Atlaskirsche, Eschenöpfel, Äressel, Sperbeerbaum, Darmbeere, (letztern führt sie wohl daher, weil

man sie als Hausmittel gegen Durchfall und Grimmen in Gedärmen gebraucht hat.)

2) im Englischen: The wild Service, the Maple-leaved Service und

3) im Französischen: Alizier à feuilles decoupées.

In alten Kräuterbüchern finde ich sie auch unter dem Nahmen: Sorbus torminalis, und daher mag es gekommen seyn, daß man sie mit den Speierlingen, Sorbus domestica L. verwechselt hat. Um sich aber zu überzeugen, wie himmelweit beide Früchte von einander verschieden sind, so lese man die Belehrungen nach, welche der Herr D. Whistling zu Merseburg über den Speierling im 1803. Jahrgang des Reichsanzeigers No. 285 ertheilt.

Der Hr. Pastor Christ zu Kronberg führt sie in seinem Handbuch unter dem Nahmen: Atlaskirsche, auf. Seine Beschreibung ist sehr abweichend.

Die Harbke'sche wilde Baumzucht von D. du Roi alte Ausgabe, Braunschweig 1771. im 1. Theile S. 187. beschreibt Baum und Frucht weitläuftig.

Abgebildet findet man sie 1) im Tom. I. Pl. 79. des du Hamel du Monceau traité des arbres et arbustes etc. 2 Theile à Paris 1755. 2) in Johann Andreas Cramers Forstwesen, Braunschweig 1766 Fol. Tabl. 17.

C. M. Beyer.

Zweite Abtheilung.
Vermischte Abhandlungen.

I.

Pomologische Briefe aus Paris.

Ueber die Obstkultur in der Gegend um Paris.

Achter Brief. Paris den 1. Jan. 1804.

Indem ich hoffe, daß Sie die unlängst erschienene, und hier mit vielem Beifalle aufgenommene Schrift des Herrn Calvel, nämlich den Traité complet sur les pepinières, in dem an Sie zuletzt abgeschickten Paket richtig erhalten haben werden, sende ich Ihnen wieder das neuste literarische Produkt desselben Schriftstellers zu. Er hatte die Güte, mir dasselbe vorgestern selbst zu überbringen, und es Ihnen für Ihre Bibliothek als ein Geschenk aus seiner Hand zuzusenden. Er übergab es mir mit dem Wunsche, daß Sie in demselben, so wie in seinem Traité complet manche Ideen finden möchten, welche der weitern Bekanntmachung in Teutschland nicht unwerth seyn dürften. Es führt, wie Sie sehen, den Titel: Manuel des Plantations, und ist auf Verlangen des hiesigen Gouvernements, d. h. des Consuls Le Brun und Chaptals, des Ministers des Innern, für die allgemeine Baumpflanzen-

de Klasse Frankreichs geschrieben worden. Es ist in einem sehr guten Stil mit musterhafter Deutlichkeit geschrieben, und verdient hierdurch eben so wie durch die Wahl und Behandlung der zur allgemeinen Baumpflanzung so nothwendigen Vorkenntnisse alle Empfehlung. Es findet hier schon einen häufigen Absatz, und ich glaube, eine teutsche Uebersetzung desselben mit Anmerkungen von ihrer Hand, würde selbst in Teutschland Liebhaber finden. Herr Calvel scheint dies auch zu wünschen. Jetzt harrt er auf zwei Exemplare seiner durch Sie veranstalteten Uebersetzung seiner Schrift über die Pyramiden-Bäume, weil der Consul Le Brun und Chaptal dieselbe für ihre Privat-Bibliotheken verlangt haben. Thun Sie ihm ja den Gefallen, und suchen sie dieselben sobald als möglich zu senden. Der kaiserliche Gesandte beim hiesigen Gouvernement, Graf Cobenzel, hat von ihm zwei französische Exemplare dieser Schrift verlangen lassen, um sie in die kaiserliche Privatbibliothek nach Wien abzusenden, wo man durch Ihre Uebersetzung darauf aufmerksam gemacht worden ist. Er ist ein schon bejahrter Mann und sehr alter Pflanzer; er steht mit den besten Baumschulen in und um Paris in Verbindung, besitzt selbst eigne Baumschulen, und von ihm können Sie für ihre Interessenten Bäume beziehen, die Sie vielleicht noch nicht besitzen. Ueber die ungeheure Pflanzung von Obstbäumen und Weinstöcken im Jardin du Luxembourg hat er die Oberaufsicht erhalten, und nächstens wird er mich mit dem Obergärtner daselbst bekannt machen, der 9 Jahre sich in Teutschland aufhielt, und ein sehr erfahrner thätiger Mann seyn soll. Im künftigen Frühjahre werde ich die hiesigen Baumschulen und Obstgärten tüchtig durchstreichen!

Ich sende Ihnen zu gleicher Zeit ein anderes Werk zu, das mir Herr Calvel ebenfalls überbracht hat. Es ist ein Geschenk des berühmten François de Neufchateau der gegenwärtig Senateur ist, und ehemals Minister des Innern war, für Sie. Er hat es Herrn Calvel mit den Worten anvertraut: envoyez mon ouvrage à Monsieur Sickler et rassurez le de mon estime. Sie können, den Aeußerungen des Herrn Calvel zu Folge, dieses Geschenk als eine Aufforderung betrachten, mit seinem Verfasser, dem ersten Agronomen Frankreichs, in Connexion und Correspondenz zu treten. Sie können teutsch an ihn schreiben, da er das Teutsche wohl versteht: er wird Ihnen französisch antworten, und auf diese Weise kann die Correspondenz schon gut unterhalten werden.

Vor einiger Zeit habe ich mit dem ebenfalls berühmten Ex-Abbé Gregoire, gegenwärtig Senateur, Bekanntschaft gemacht. Ich lieferte ihm eine Liste unsrer Schriftsteller über die Landwirthschaft aus dem 15ten, 16ten und 17ten Jahrhunderte. Er wird sie zu seiner Vorrede zu der neuen Ausgabe von Olivier's de Serres Théâtre de l'Agriculture brauchen. Er wunderte sich über die nicht unbedeutende Anzahl derselben. Auch er kennt Ihren Teutschen Obstgärtner, und hat mir noch vor kurzem aufgetragen, Sie deshalb zu grüßen.

So eben lese ich in dem 10ten Stücke der Annales de l'Agriculture Française dieses Jahrganges eine Abhandlung über die Anlegung von Zuckersiedereien in Frankreich von Cossigny, einem sehr erfahrnen Oekonom und

Mitglieder der Gesellschaft des Ackerbaues im Seine-Departement. Schon im Jahre 8 der Republik oder vor 4 Jahren lieferte derselbe Schriftsteller eine sehr geschätzte Abhandlung über denselben Gegenstand, in welcher er die Mittel anzeigte, durch welche man auf die leichteste Weise in den mittäglichen Provinzen Frankreichs das Zuckerrohr erziehen könne. In einem so eben von ihm erschienenen Werke in 8 Bänden, das den Titel führt: Moyens d'Amelioration et de Restauration proposés au Gouvernement et aux habitans des Colonies hat er sich ebenfalls über diese Materie verbreitet: man kann also von ihm eine vielseitige Untersuchung dieses Gegenstandes erwarten. Aus der angezeigten vor mir liegenden Abhandlung ziehe ich aber gegenwärtig nur so viel, als was mir sowohl für Sie als für die Leser des T. O. B. oder überhaupt für unser Teutsches Publikum von Interesse zu seyn scheint. Ich will hoffen, daß dieser Auszug nicht ganz unbemerkt bleiben möge!

„Ohne von der Runkelrübe (betterave) der gelben und weißen Rübe (carotte et navet) zu sprechen" — sagt Herr Cossigny — „so schlage ich ein anderes Vegetal zur Bereitung des Zuckers vor, das im Großen angebaut ist, und das mit dem größten Erfolg hierzu gebraucht werden kann; ich spreche nämlich vom Apfelbaume und von dessen Früchten."

„Der Saft des Apfels enthält bei weitem mehr Zuckerstoff als der Saft des Zuckerrohrs. Von beiden bereitet man ein weinartiges Getränke. Allein der Wein, den man aus den Aepfeln zieht, und welcher Cider ge-

nannt wird, enthält nicht allein weit mehr Geist, indem sich in ihm eine ungleich größere Menge von Zuckerstoff befindet, sondern er erhält sich auch weit länger und giebt mehr Alcohol zur Destillation."

„Bis jetzt hat man sich leider in der Oekonomie zu wenig — oder fast gar nicht — mit den Mitteln beschäftigt, den Zucker aus dem Apfelsafte zu ziehen und zu gebrauchen. Man findet zwar diesen Zucker bei den Confitüristen (confiseurs); in der Stadt Rouen, so wie auch in mehreren anderen Städten der Normandie wird eine beträchtliche Menge desselben bereitet, und in Paris findet von diesem Normand'schen Apfel-Zucker eine Niederlage in der Straße Taranne: allein diese Apfelzuckerverfertigung beschränkte sich bisher doch fast nur allein auf den medizinischen Bedarf oder auf die bloße Leckerei; mir ist es hingegen darum zu thun, daß sie in jedem Haushalte eingeführt werde. Um dieses zu bewirken, mache ich hier die einfachen Mittel bekannt, die zur Verfertigung des besten Apfelzuckers dienen können."

„Das was sich bei dem Zuckersieden überhaupt der Crystallisation des Grund-Salzes, das man Zucker nennt, widersetzt, das ist der hefige Theil des Zuckerrohr-Saftes. Dieser hindert das Salz und hindert die Vereinigung seiner Theile. Dieser hefige Theil befindet sich vorzüglich in der Rinde des Zuckerrohres, und kömmt bei dem Zermahlen desselben mit in die ganze Masse. — Die Aepfel scheinen eine größere Menge von diesen hefigen Theilen zu enthalten. Die Kunst der Zuckerbereitung aus dem Apfelsafte wird also darin bestehen, diesen hefigen Theil aus ihrem Safte auszuziehen."

„Ich habe in meinem Werke Band III. S. 346. ein Mittel angegeben, dessen sich M. d'Augerville bedient, um den Cider hell und klar zu machen. Dieses Mittel besteht darin, daß man über die halbzerstoßenen Aepfel, ehe man sie preßt, zwei Hände voll Mergel (Marne), eine Art von Kalk-Erde, streut, die zur Düngung der Felder dient ꝛc. Il consiste à répandre sur les pommes concassées, avant de les presser, deux poignées de Marne, espèce de terre calcaire, propre à la fertilisation des terres.“

„Da aber der Mergel diese Wirkung nur durch seinen kalkartigen Bestandtheil hervorbringt, welcher absorbirend ist, so dürfte es, meiner Meinung nach, weit einfacher seyn die Kalksteine selbst in Pulver zu bringen, und dieses auf die Apfelmasse zu streuen.“

„Man könnte ferner, meiner Einsicht nach, den durch einen Sieb gelassenen Kalkstaub bloß mit dem Safte mischen, der schon ausgepreßt ist, diese Mischung sodann in Bewegung setzen und ruhig werden und sich niederschlagen lassen. Man müßte hierauf den Saft langsam abgießen und sogleich in kupfernen Kesseln über das Feuer setzen, um ihm keine Zeit zum Uebergange in Gährung übrig zu lassen; denn diese decomponirt den Zucker und verwandelt ihn in Alcohol.“

„Einer meiner Freunde, welcher sehr vielen Cider bereitet, ist der Meinung, die Aepfel nicht zu stoßen, so wie man es in der Normandie thut, um sie zu einer und derselben weichen Masse zu bringen, sondern bloß zu zer-

drücken (concasser), sie dann unter die Presse zu bringen, und sich nur des letzten Theiles des Saftes zur Bereitung des Cidres zu bedienen. Der erste Theil des ausgepreßten Saftes, der ganz rein ist, müßte zur Bereitung des Zuckers dienen, indem der nachfolgende Theil immer etwas trübe ist."

„Diese Verfahrungsart ist nicht zu verwerfen, nur darf man sich durch durch dieselbe nicht des Geschäftes für überhoben glauben, die in Pulver gebrannte Kalkerde beizumischen."

„So wie der Saft über dem Feuer sich befindet, muß man ihn mit Sorgfalt schäumen. Man darf sich dazu keiner eisernen Gefäße bedienen. Die in dem Safte enthaltene Säure, deren Kraft durch die Hitze erhöht wird, würde das Metall angreifen, einige Theile davon auflösen, den Syrup und den Zucker schwärzen, und beiden einen eisenartigen Geschmack ertheilen."

„Wenn der Schaum sich etwas mindert, so muß man etwas Kalkwasser in den Saft bringen, das, indem es sich mit den heftigen gröbern Theilen mischet, sie auf die Oberfläche des Wassers steigen läßt. Die Dosis von diesem Kalkwasser muß sehr mäßig seyn, weil sie sonst den Zucker selbst angreifen würde. In dieser Hinsicht wäre es vielleicht besser, an seiner Statt bloß eine kleine Dosis pulverisirte, durch einen Sieb geschlagene Kalkerde anzuwenden."

„Ist der Syrop bis zu dem Grade zusammengekocht,

daß die Crystallisation des Zuckers erfolgen kann, so muß man ihn in Formen (Töpfe) aus gebrannter Erde oder von Holz bringen, wo man ihn abkühlen läßt. Er darf nicht zu stark zusammengekocht werden, wie man es glauben dürfte; er enthält immer einige hefige Theile, die, indem sie sich verhältnißmäßig zu der Menge des Saftes immer vorfinden, die Crystallisation des Zuckers verhindern würden."

„So bald als der Zucker in Crystallisation übergegangen ist, wird man den Syrop, der sich in der Form findet, ablaufen und ihn zum zweiten und zum dritten Male, so wie das erstere Mal, kochen lassen, um aus ihm wiederum Zucker auszuziehen; das Zuckerwasser (l'eau-mère), welches davon endlich übrig bleibe, und keine Crystallisationen mehr bilden kann, dürfte endlich mit dem Schaum und mit Wasser vermischt werden. In diesem Falle würde man nach einer darin erfolgenden Gährung, durch die Destillation einen Zucker-Branntewein erhalten. Oder auch man könnte dieses Zuckerwasser zur Cider-Masse werfen."

„Mit dem Birnen-Cider, mit den Kirschen, ja sogar auch mit gewissen Trauben-Arten, dem Chasselas und dem Muscat, muß dies derselbe Fall seyn, wenn die nämliche Verfahrungsart angewendet wird."

„Sollten irgend einige Zuckersiedereien-Besitzer eine bessere Verfahrungsart, als die so eben mitgetheilte ist, besitzen, so bitte ich sie im Namen des Vaterlandes, dieselben mitzutheilen und allgemein zu machen."

„Auf diese Weise wäre denn für den Landmann ein neues, großes und höchst interessantes Feld eröffnet. Wird dieses von ihnen mit Eifer und Fleiß beabeitet werden, so gewinnen sie hierdurch einen neuen Artikel, der ihnen für ihre Haushaltung einen sichern Gewinn verspricht, und sie von ihren grausamsten Feinden, die ihnen nach und nach alles Geld entziehen, nicht mehr abhängig machen läßt. Nur einige Uebung und Erfahrung in diesem Felde, und sie werden dann den Engländern nicht mehr tributbar bleiben!"

„Die Ausführung dieser Vorschläge ist aber ferner auch bei weitem so schwürig nicht, als man glaubt. Durch die Vorstellung von der Größe der Zuckersiedereien in den Colonieen darf sich der Landmann nicht abschrecken lassen. Er mag hierüber ruhig seyn. Zur Zuckerbereitung bedarf er keiner kostbaren Geräthschaften. Eine Presse für die Früchte, einige große Siedekessel von Kupfer, einige Schaumkellen, und dann endlich, nebst den Rührstäben, noch einige Formen von gebrannter Erde oder von Holz, dies sind die Geräthschaften alle, deren man bedarf. Die Bewohner von Cochinchina und andere Völker Asiens machen ihren Zucker in großer Menge mit eben so einfachen Geräthschaften. Hierüber sehe man die genauere Darstellung in meinem Werke im zweiten Abschnitte des zweiten Bandes."

Dieses ist die Abhandlung, die schon hier in Frankreich gegenwärtig Aufmerksamkeit zu erregen beginnt. Ohnstreitig verdient sie diese noch mehr in unserm Vaterlande, wo man in Hinsicht des Zuckerverbrauchs von den

Engländern noch abhängiger ist, als wie hier, und wo man schon seit so langer Zeit an allerhand Zucker und Caffesurrogaten gearbeitet hat. Vorzüglich aber müssen Sie und jeder patriotische Baumpflanzer sich dieser Idee thätig annehmen. Sie gehört mit zur Ausbreitung und zur Empfehlung der Wissenschaft, die Sie pflegen, und des Feldes, das Sie mit ihren Obstbäumen bebauen. Der träge Landmann erhält durch sie einen neuen Antrieb zur Bepflanzung seines zum Getreide, Wurzeln und Kräuter-Baur untauglichen Feldes mit Obstbäumen und dem Unsorgsamen und Unwissenden, der immer noch fragt: wozu denn der Obstbaum in so großer Menge diene? wird hierdurch abermals der Mund gestopft. Da ich hier oft Gelegenheit habe in einer ansehnlichen hiesigen Zuckersiederei zu seyn, so erinnere ich nur noch zu dem eben angegebenen Verfahren, daß ich in derselben sehe, daß man den Syrop in den Formen von konischer Gestalt, in die er nach jedesmaliger Abkochung gefüllt wird, von Viertelstunde zu Viertelstunde durchaus durch zwei bis drei schnelle Bewegungen mit dem Röhrstocke umrührt, so lange bis er völlig kalt geworden ist. Diese Operation bewirkt die leichtere Vereinigung der zuckerartigen Theile zur Crystallisation.

Noch theile ich Ihnen, ehe ich diesen Brief schließe, einen Vorschlag mit, den ich in dem oben angezeigten Journale zur Verbesserung des Weins gelesen habe. Er betrifft nämlich die Verbesserung desjenigen Weins, der entweder durch das Lesen seiner Trauben im Regenwetter oder durch den Mangel an Reife derselben seinen gehörigen Grad von Güte nicht hat erreichen können. Nach

diesem Vorschlage erreichen alle bis jetzt schon bekannten Mittel in dieser Hinsicht diesen Zweck nur unvollkommen, indem es hierbei darauf ankömmt, daß man in den Wein eine Substanz bringe, welche den doppelten Zweck erfülle; nämlich: dem Wein das Zuckerprincip mit dem hefigen Theile zugleich zu ertheilen, wodurch derselbe nebst der Kraft zur Gährung zugleich einen angenehmen Geschmack erhalte. Diese Substanz glaubt man in der Feige gefunden zu haben, welche selbst, wenn man sie gehörig behandelt, einen angenehmen Wein gewährt. Man bringt also eine Anzahl reifer Feigen in das Faß, dessen Wein man verbessern will. Herr Giobert, der in der Gesellschaft des Ackerbaues zu Turin, diesen Vorschlag zuerst bekannt machte, glaubt sogar, daß die Feige von der Natur zu diesem Behufe mit bestimmt sey, indem man sie als den natürlichen Gefährten des Weinstockes ansehen könne.

Nächstens ein Mehreres.

Fr. Sickler.

II.

Etwas über eine feine Methode, den Einwohnern eines Dorfes die Obstkultur beliebt zu machen, und bei ihnen einzuführen.

Ich las neulich in dem August-Stücke der neuen Berliner Monatsschrift vom vorigen 1803ten Jahre Seite 144,

wo eine Beantwortung einer im 2ten St. des H. Intelligenzblattes eine feine Methode vorkommt, wie man die Obstkultur beliebt machen kann; sie kann bei ähnlichen Gelegenheiten zum Muster dienen, deswegen ich sie hieher setze.

Auf einem Ausfluge in die Nachbarschaft, heißt es, sah ich ein Schlitzisches Dorf, das sich vor dem ganzen Umkreise in dieser Hinsicht auszeichnet, nämlich das wohlgebauete Dorf Pfordt. Die Wege fand ich, wo es nur immer schicklich war, mit jungen Bäumen bepflanzt, deren kühner und symmetrischer Wuchs, deren Befestigung und Verwahrung gegen Wind und Wild, einen geübten und äußerst sorgfältigen Baumgärtner verrieth. Ich war gleich neugierig zu erfahren, wer dieses Dörfchen so lebhaft für die Baumzucht begeistert, und durch welche Mittel er das bewirkt habe. Während ich Betrachtungen über die schönen Anpflanzungen anstellte, hatte mich ein mir nachkommender Dorfnachbar ein. Ich bezeugte ihm meine Verwunderung über die schöne Obstkultur seines Ortes, und er nahm daher Veranlassung, mir mit einer ungewöhnlichen Wichtigkeit und Theilnahme, die ganz seine Vorliebe für den Obstbau verrieth, zu erzählen, daß vor einigen Tagen ein Landstreicher einen der schönsten jungen Bäume zu einem Stock abgeschnitten habe, und von den Einwohnern des Dorfs auf allen Wegen und Stegen verfolgt, aber leider nicht ergriffen worden sey. Wer aber, guter Freund, hat denn die Baumzucht in euerm Dorfe so empor gebracht? fragte ich. — Unser Förster Knabe, der dort linker Hand die große Baumschule angelegt hat, versetzte der Bauer. Vor seiner

Zeit wars hier nicht besser als rings herum in andern Dorfschaften. Wir hatten zwar Bäume, jedoch nur in den wenigen Gärten, und größtentheils geringe Obstsorten. Seitdem der Mann hier ist, kommt aber die Baumzucht gewaltig empor. Im Dorfe ist fast kein Junge, der nicht dafür eingenommen ist, und wer einen Baum beschädigt, wird für einen großen Missethäter gehalten. Aber wie fing es denn unser wackerer Förster an, um den Geist so anzuregen? fragte ich meinen Begleiter. Das will ich ihm sagen, war seine Antwort. „Wir Bauern müssen dem Förster sein jährliches Brennholz fahren, und bekommen dafür eine Zeche. Da nun Hr. Knabe zu uns kam, that er uns den Vorschlag, jedem, der ihm Holz fahren würde, anstatt der Zeche, auf einen schicklichen Platz gute gepfropfte Bäume zu pflanzen. Daran habt ihr doch einen bleibenden Nutzen, sagte er, aber die Zeche ist in ein paar Stunden verzehrt. Da der Mann damals die Bäume kaufen mußte, folglich nichts dabei gewann, und uns überdieß den künftigen Vortheil so gut als möglich vorzählte, so ließen wir uns seinen Vorschlag gefallen. Beim Setzen der Bäume war er selbst zugegen, daß wir die Gruben weit und tief genug machten, und half dazu, daß die Bäume gut gesetzt, angebunden und verwahrt wurden, auch sorgte er in der Folge für sie, wie, wenn sie ihm selbst angehörten. So wie nun die Stämme immer schöner und größer wurden, so wuchs auch unsere Freude daran. Kein Mensch dachte mehr an eine Zeche für Holzfahren. Jeder wollte Bäume dafür, und manchen Leuten ist nun kein Stamm zu theuer, wenn er nur von guter Art und schön ist.

Ich war, wie man leicht denken kann, neugierig, den Mann, der sich durch die emporgebrachte Obstkultur um seinen Wohnort, und auch im geringern Grade, um die angrenzenden Markungen, so verdient gemacht hat, von Angesicht kennen zu lernen, fand ihn aber nicht zu Hause. Mir thut es aber um so mehr leid, da er ein trefflicher Mathematiker und Forstmann seyn, alle Schlitzische Forste vermessen, in eine sehr zweckmäßig eingerichtete, nach Gehauen abgetheilte, große Karte gebracht, und eine eigene, dem Lokale angepaßte, Forstordnung entworfen haben soll. Allenthalben sahe ich neue Anflüge von seiner Hand, und die von ihm eingezogenen Nachrichten, so wie das, was ich von ihm selbst sah, überzeugten mich von neuen, wie viel ein einziger Mann Gutes stiften kann, wenn er nur ernstlich will, sein Unternehmen mit Verstand beginnt, und mit Beharrlichkeit ausführt.

In der aufgeregten Vorliebe des Volks für die Obstkultur liegt auch wohl das beste Mittel, um den Frevel zu steuern, der so häufig an Obstbäumen, und besonders an solchen verübt wird, die an Landstraßen und auf Gemeinheiten stehen. In Pforzheim wenigstens findet man an und auf diesen eine Menge Bäume, die stolz und unverführt heranwachsen, weil das Volk einmal für Baumzucht eingenommen ist. Ein Liebhaber derselben, dünkt mich, kann unmöglich einen Baum absichtlich beschädigen, er wird vielmehr jeden uneigennützig zu erhalten suchen.

Auf diese Weise könnte sich mancher Geistliche den

gleichen Schmausereien, die bei dem ihm zur Frohne gebrachten Holz und andern dergleichen Fuhren gewöhnlich, und seiner Frau und der ganzen Wirthschaft so lästig sind, auf eine edle Weise vom Halse schaffen. Aber freilich gehört darzu die edle Denkungsart und nützliche Thätigkeit des Herrn Försters, Baumschulen anzulegen, und die vernünftige Lenksamkeit der Pfordtschen Einwohner darzu, die für so etwas Nützliches eine saufende Schmauserei so willig aufgaben. So etwas trifft man nicht überall an.

III.

Durch das Veredeln wird die Obstkultur verbessert, nicht verschlimmert.

Da es immer noch Menschen giebt, die glauben, daß das Veredeln der Obstkultur nachtheilig sey, so kann ihren Behauptungen wohl nichts Besters und Wichtigers entgegengesetzt werden, als gemachte Erfahrungen, die das Gegentheil von ihnen, auf die eine oder andere Weise darthun. Ich will hier eine solche aus dem N. A., die ein Liebhaber der Obstkultur dort aufgestellt hat, anführen. Es heißt darinne N. 75. im März Monat 1804. Seite 979: Der Gedanke, ob sich nicht das wilde Obst durch Pfropfen vergrößern, und so der Obstertrag des armen Landmanns, der oft nur wenige wilde Obstbäume auf seinem Stückchen Land besitzt, vermehren ließe, veranlaßte mich, einen Versuch damit zu machen. Ich setzte daher einen Zweig von einem wilden Birnbaume auf

einen zahmen Baum. Dieser trug im dritten Jahre eine Menge wilde Birnen, die dreimal so groß waren, als die gewöhnliche wilde Birn, und es war daher nicht allein Gewinn an der Ausbeute, sondern auch an dem Geschmack. In der Folge als ich Sicklers Geschichte der Obstkultur 1 B. las, fand ich Seite 182 in der Uebersetzung aus dem Theophrast die nämliche Operation. Es ist mein Versuch also, eine Bestätigung dessen, was schon da war.

Gesetzt nun, es wäre wahr, was einige behaupten, daß die Obstbäume, die veredelt worden wären, nicht mehr so alt würden als sonst, so müßten sie durch die größere Tragbarkeit sich erschöpft, und sonach ihr früheres Absterben beschleuniget haben; aber hatten sie dann nicht das ihrige gethan? und wäre nicht dabei Holzgewinn? man pflanze nur immer nach.

IV.

Ueber die Erleichterung des Aufkeimens der Kerne.

In N. 75. des Monats März des 1804ten Jahres des R. Anz. finde ich folgenden Vorschlag zur Erleichterung des Aufkeimens der Aepfelkerne. Denjenigen, welche ihre Anpflanzungen durch Legung von Obstkernen vermehren wollen, theile ich einen Versuch mit, der diese Anzucht sehr erleichtert. In den Aepfeln, welche man bis Ostern und Pfingsten aufbewahret z. B. verschiedene Arten Calville findet man, wenn die Aepfel mit Ver-

sicht aufgeschnitten werden, daß die Kerne, zum wenigsten einige, gekeimt haben. Legt man solche in einen guten Boden, so kommt das Bäumchen in zehn Tagen zum Vorschein, man bekommt dadurch zum weitern Veredeln einen guten Stamm, der weit schneller darzu erzogen ist, als alle andere mir bekannten Arten.

C. Z.

Diese Methode kann, wenn man nicht eben in Menge Kernreiser erzielen will, nicht nur auf diese Weise, sondern auch zu andern, sichern, pomologischen Untersuchungen benutzt werden, wenn man nämlich z. B. wissen will: Giebt der Stamm einer aus dem Kern gezogener bestimmter Obstsorte, wenn er in seinen natürlichen Zustand groß gezogen wird, auch eben diese Obstfrucht wieder, aus deßen Kern er erzogen wurde? Das Experiment erfordert freilich eine Menge Jahre, und viele lassen sich daher dadurch von solchen mehrzumachenden Versuchen abschrecken. Jener Vorschlag leitet am sichersten zum Ziele, besonders da man ihn den ganzen Winter hindurch machen kann. Man bedarf dazu, wenn man von vielen Sorten Versuche machen will, einen Vorrath guter Erde an einem sichern Orte aufbewahret, wo man sie immer haben kann, und etwa ein oder zwei Dutzend, wenn man ins Große gehen will, mittelmäßige Blumenäsche; schränkt man sich auf wenig Versuche ein, drei bis sechs. Sobald man von einer bestimmten Obstsorte ißt, die gute Kerne hat, so steckt man sie in die mit Erde gefüllten Blumenäsche, so viel davon darauf gehen wollen. Ich theile gemeiniglich die Oberfläche des Asches in zwei Hälften, und bringe auf die eine Hälfte Aepfel und auf die andere Bir-

nen, zwischen beiden steckt ein Hölzchen, auf dessen beiden Seiten Numern geschnitten sind, die im Catalog die Namen der Sorten angeben. Man kann dieses vom Januar an thun, und wenn man nur wenig Asche hat, am Tage, wenn heiteres Wetter und etwas Sonnenschein ist, vor das Fenster setzen, und des Abends hineinnehmen; man wird mit vielem Vergnügen wahrnehmen; wie die Sorten nach einander keimen, und sich aus der Erde erheben, und da noch manche pomologische Bemerkung mehr machen. So legte ich den 7 März 19 Kerne von einen Rosmarinapfel, die den 22. schon aufzugehen anfingen, von welchen aber die Hälfte ausblieb; eben so an eben dem Tag 11 Kerne vom Goldpiping alle frisch aus den Aepfeln genommen, aber auch nur zur Hälfte kamen. Von der Birn Martin sec legte ich 11 Kerne und von der Winter-Robine 9, beide Sorten fangen jetzt erst den 17 April an aufzugehen. Sie haben mit den Aepfeln gemeinschaftliche Erde, Stand und übrige Umstände von Wärme und Kälte gehabt. Die Erfahrung lehrt hier, daß die Birnenkerne später aufgehen, als die Aepfelkerne; auch daß einige Kerne unter doch einerley Umständen, gar nicht aufgegangen sind. Was wird sie lehren wenn die Stämme tragbar worden sind?

Sickler.

V.

Bemerkungen über ein den Aepfelbäumen schädliches Insekt. Aus dem Hanövr. Magazin. 1803. St. 42. S. 665.

Vor einigen Jahren erschien im neuen Hanövrischen Magazin eine Anfrage in Betreff eines bisher unbekannten Insekts, welches auf einigen Landgütern bei Bremen auf den Aepfelbäumen sehr überhand genommen, und an den Zweigen derselben Auswüchse verursacht hätte. Auch im Sommer 1801 richtete es in den Obstgärten dortiger Gegend beträchtlichen Schaden an. Durch die Güte meines Freundes, des Herrn Rode aus Bremen, erhielt ich eine große Menge von diesen Insekten, welche zur Gattung der Blattläuse (Aphis Linnaei et Fabricii) gehören, und nach einer sorgfältigen Vergleichung, mit den bekannten Blattläusen, eine noch nicht beschriebene Art ist.

Die weibliche Blattlaus der ersten Generation ist eine Linie lang und anderthalb Linien breit. Der Körper ist eiförmig und stark gewölbt. Kopf und Augen, Fühlhörner, Saugrüssel und Schenkel haben eine schwärzliche; Brustschild und Hinterleib eine dunkle honiggelbe Farbe und einen Glanz. Der Hinterleib ist überall mit einer zarten, weißlichen, ins Bläuliche sich ziehenden, fleckigten Wolle bedeckt, die oft zwei bis dreimal die Länge des Körpers übersteigt.

Fühlhörner, Beine und Saugrüssel sind im Ver-

hältnisse zur Größe des Körpers sehr kurz. Die Hörner auf dem Rücken, mit denen viele Blattläuse versehen sind, fehlen dieser Art.

Die vollkommne Blattlaus der zweiten Generation ist flügellos; etwas kleiner und schmäler wie die weibliche der ersten; im übrigen aber ihr gleich.

Die unvollkommnen Blattläuse der zweiten Generation unterscheiden sich von den vollkommnen ausgebildeten nur durch geringere Größe und durch hellere Färbung des Körpers.

Diese Aphis, für deren Bezeichnung ich, wegen der röthlichen Verfärbung des Körpers, deren Namen Lanigera vorschlage, nährt sich von dem Safte der Borke und des Splints der Apfelbäume, den sie vermittelst ihres gegliederten Rüssels einsaugt, und hält sich am häufigsten an den äußeren Zweigen auf. Also wurde sie an den Blättern derselben bemerkt. Da sie in größern Haufen neben einander leben, so bekommt die Rinde der zärtern Zweige, durch die vielen Stiche des Rüssels, das Ansehen eines feinen Netzes. Bei größern Zweigen, deren Borke härter ist, sucht sie sich unter diese zu arbeiten, um aus dem darunter liegenden saftigern Splinte, in den sie ihre Saugrüssel leichter einsenken kann, Nahrung zu ziehen. Häufig bringt sie an den Zweigen Auswüchse hervor, indem der Reiz, den sie durch ihre Verwundung verursacht, einen stärkern Zufluß der Säfte, nach einzelnen Stellen der Borke, veranlaßt.

Diese Blattlaus giebt, wie die Blattlaus der Pap-

pel (Aphis burlaria), einen weißlichen, gummiartigen Saft durch den After von sich, der sich an den Zweigen in Kügelchen zusammenhäuft, die oft eine Linie im Durchmesser haben.

Die von Fabricius und de Leer beschriebene Aphis mali, ist von Aphis lanigera gänzlich verschieden. Sie unterscheidet sich von dieser auf den ersten Anblick durch den Mangel der wolligen Bekleidung und durch zwei schwarze, walzenförmige Hörner auf dem hintern Theil des Rückens.

Unter den vielen Mitteln zur Vertreibung der Blattläuse, die man in naturhistorischen und ökonomischen Schriften angegeben, und im fünften Theile von Krünitzens ökonomischer Encyklopädie, unter dem Artikel Blattlaus, gesammelt findet, scheint mir folgendes und auch dieses nur bei niedrigen Bäumen, besonders bei Spalierbäumen, anwendbar zu seyn. Man suche nämlich die Zahl der im Herbste gelegten und in den Spalten der Borke verborgenen Eier zu vermindern; oder wenn man dieses versäumt hat, die Blattläuse der ersten Generation frühzeitig so viel wie möglich zu vertilgen, und so der ersten Vermehrung derselben vorzubeugen. Beides kann dadurch bewirkt werden, daß man die Bäume, etwa in den Monaten März und April, mit Wasser oder Aschenlauge bürstet, oder mit Asche trocken abreibt. Natürlicher Weise muß dieses mit Vorsicht geschehen, damit die Knospen nicht beschädigt werden. Bei hochstämmigen Bäumen, wäre vielleicht häufiges Bespritzen mit Wasser ein Mittel, die Verbreitung des Blattläuse zu

verhindern, da sie bekanntlich große Feindinnen der Nässe sind. Die Erfahrung lehret, daß nach einem regnigten Frühjahr im Sommer ihre Anzahl sehr gering zu seyn pfleget. Oft habe ich sie von Pflanzen die sie ganz überzogen, durch wiederholtes Besprengen mit Wasser gänzlich vertrieben. Allein so wirksam dieses Mittel bei niedrigen Gewächsen seyn kann, so groß sind die Schwierigkeiten, die sich der Anwendung desselben bei hochstämmigen Bäumen entgegenstellen.

Q. Friedrich Hausmann.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

11. Naturgeschichte der Erdbeere. 209

IX. Die Band-Erdbeere.

X. Die Scharlach-Erdbeere. 219

II. Birn-Sorten.

No. CXV. Die runde gelbe Honigbirn. 219

III. Aepfel-Sorten.

No. CXI. Der rothgestreifte Schlotterapfel. 223

IV. Pflaumen-Sorten.

No. XXXV. Die rothe Spätpflaume. 226

V. Vermischte Obstarten.

No. I. Die Aris- oder Elsebeere. 228

Zweite Abtheilung.

I. Pomologische Briefe aus Paris.
Ueber die Obstkultur in der Gegend um Paris.

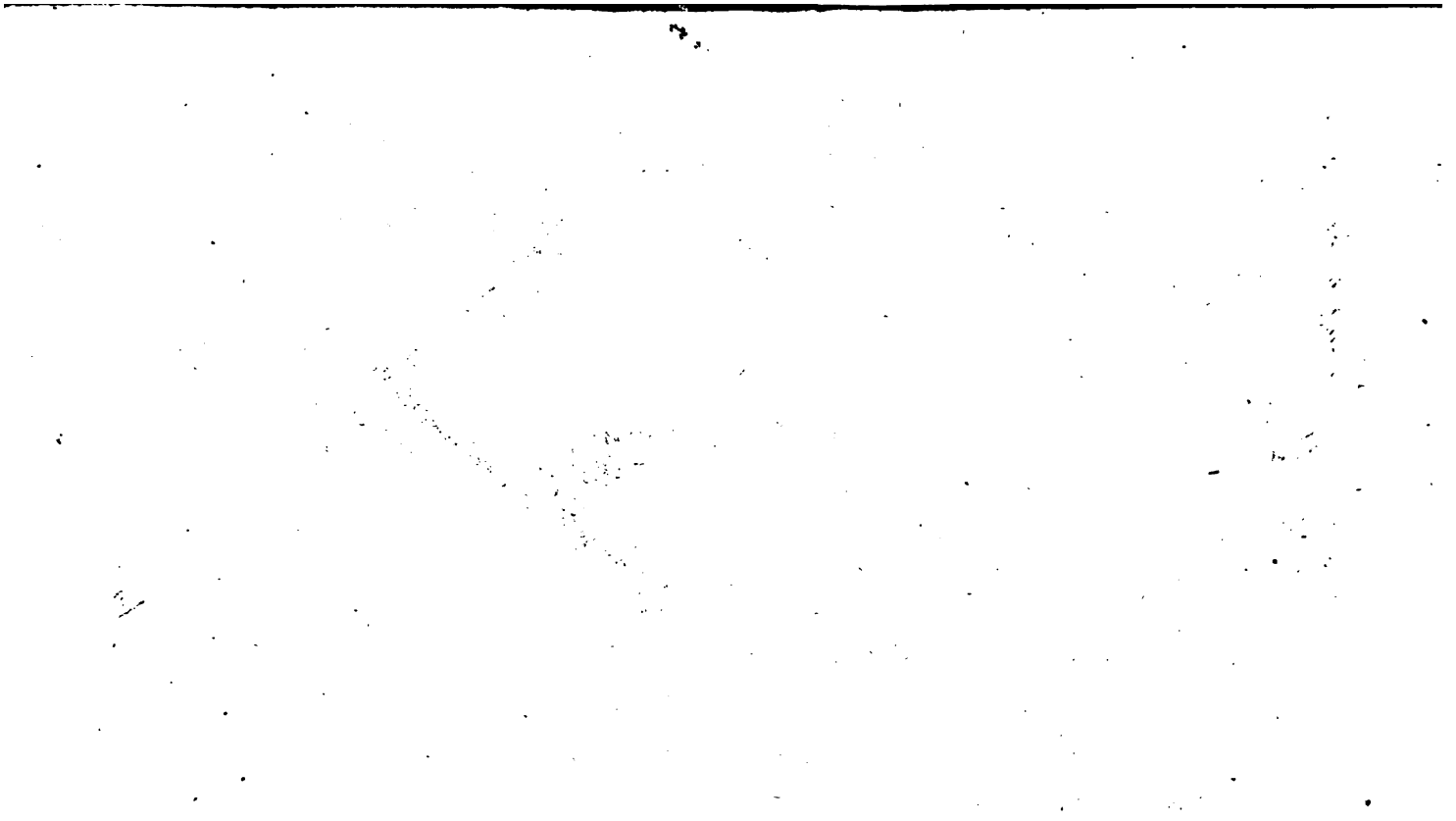
II. Etwas über eine feine Methode, den Einwohnern eines Dorfes die Obstkultur beliebt zu machen und bei ihnen einzuführen. 243

III. Durch das Veredeln wird die Obstkultur verbessert, nicht verschlimmert. 247

IV. Ueber die Erleichterung des Aufkeimens der Kerne. 248

V. Bemerkungen über ein den Aepfelbäumen schädliches Insekt. Aus dem Hanövr. Magazin. 1803. 251

CXV. Die runde gelbe Honigbirn.



XI. Der rothgestreifte Schlotterapfel.

XXXV. Die rothe Spätpflaume.

I. Die Elsebeere.

Der teutsche Obstgärtner.

Ein u. zwanzigsten Bandes, Sechstes Stück. 1804.

Erste Abtheilung. Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

II. Naturgeschichte der Erdbeere.

Fortsetzung von S. 89. dieses Bandes.

X. Die Scharlach-Erdbeere.

(Le Fraisier écarlate.)

Ueberblick.

Ich habe schon bei Gelegenheit des Ananas-Erdbeerstocks gesagt, daß es schwer sey, die verschiedenen Arten

ein und derselben Art in gerader Linie zu ordnen, und zwar auf diese Weise, daß man durch die zartesten Uebergänge von einer zur andern kömmen könnte. Eben so unmöglich ist es auch, in gerader Linie von der Art zum Geschlecht und Familie aufzusteigen, weil jede Art, jedes Geschlecht, und jede Familie Beziehungen der Aehnlichkeit mit vielen andern hat.

Die genealogische Ordnung ist demnach das einzige, was die Natur anzeigt, das einzige was dem Verstand vollständige Gnügg leistet; alles andere ist willkührlich und Hirngespinst. Ich habe Sorge getragen, bei jeder Sorte Erdbeere dasjenige anzuzeigen, was mir in diesem Gewächs, wahrscheinlich geschienen hat, aber ich schmeichle mir nicht, es gerade recht gemacht zu haben. Man müßte, um es recht zu machen, gewisse und genaue Kenntniß von dem Geburtsland eines jeden Erdbeerstocks haben, oder von der Zeit, in der er aus Saamen gezogen worden ist, und von welchem andern Erdbeerstock dieser Saame herkomme. Ich habe bemerkt, wie viel noch in dieser Sache Licht mangle.

Dieser Ursache wegen habe ich mir verschiedene Muthmaßungen erlaubt; hier sind die Resultate, die Gestalt des Stammbaums wird sie noch begreiflicher machen, und sie noch besser zusammenfassen lassen. Ich bitte daher den Leser, seine Augen auf die Kupfertafel zu richten, welche sich am Ende dieser Erklärung befindet.

Man muß sich für das erste erinnern, daß ich den Monatserdbeerstock I. für den Vater aller angesehen habe;

er ist daher auch an der Spitze der Tafel. Der Walderdbeerstock II. welcher von jenem fast nur darin verschieden ist, daß er im Wachsthum später ist, steht unmittelbar unter ihm, als einer, der von ihm hervorgebracht worden ist. Man sieht mehr unter als von dieser Race herkommen die drei Varietäten: den gestreiften Erdbeerstock II. a, den weißen Erdbeerstock II. b, den Guckguckserdbeerstock, oder unfruchtbaren Erdbeerstock II. c. Die zwei ersten, den mit gestreiften Blättern und mit weißer Frucht, findet man häufig, und sie sind sichtbar von der Race des Walderdbeerstocks. Ich habe gesagt, daß der Guckguckserdbeerstock, welcher sich vor allen durch seine Unfruchtbarkeit auszeichnet, auch nur eine fehlerhafte Varietät zu seyn scheine. Der gefüllte Erdbeerstock II. c, der Trauberderdbeerstock II. d und der Erdbeerstock von Plymouth II. e, welche ich nach jenen geordnet habe, sind sicher noch von der nämlichen Race; aber sie sind weniger Varietäten als simple außerordentliche Individuen; der erste wegen der vervielfältigten Anzahl seiner Blumenblätter, der zweite wegen der monströsen Bildung seiner Frucht, und der letztere wegen vieler Ungestaltheiten, nämlich des Mangels der Blumenblätter, welche durch die Blätter, Anhängsel des Kelchs ersetzet werden, und der Verunstaltung seiner Eierstöcke, welche, indem sie ihre Gestalt verändern, stechend werden. Diese beiden Erdbeerstöcke sind wahrscheinlich, wie ich es gesagt habe, heutiges Tages verloren gegangen, und es könnte wohl seyn, auf immer. Was den Erdbeerstock mit gefüllter Blüthe anlangt, so ist man dessen Erhaltung einzig und allein der Sorgfalt der Gartenliebhaber schuldig. Um das erste Individuum durch Ausläufer fortgepflanzt

wird, so hat sich diese Sorte erhalten. Eine solche Beschaffenheit hat es nicht mit dem Prestanterdbeerstock III. mit dem Erdbeerstock ohne Ausläufer IV., und mit dem Erdbeerstock von Versailles V. Ob sie schon von dem Walderdbeerstock entstanden sind, so werden sie doch nur durch Saamen fortgepflanzet, und bilden drei verschiedene Racen. Die erste die dem Walderdbeerstock sehr ähnlich, ist nur stärker und einem schwelgerischen Wachsthum unterworfen. Der weiße Erdbeerstock III. a ist eine Varietät davon. Den Erdbeerstock ohne Ausläufer kennt man an der Entbehrung dieser Theile. Die einfachen Blätter geben den Erdbeerstock von Versailles zu erkennen.

Aber alle diese Erdbeerstöcke haben viele gemeine schäftliche Charaktere. Das Grün ihrer Blätter ist das nämliche; sie sind unten alle weiß; sie sind in ihrer Jugend gefaltet. Die Stiele ihrer Blüthen sind viel länger als die Stängel der Blätter. Ihre Kelche machen sich platt, und ihre Früchte, welche sich hintrath färben, wenigstens die, welche weiß bleiben, sind aus einem saftigen sehr leichten und mit Luft vermischten Fleische zusammengesetzt. Dieses Fleisch schmilzt selten und sehr wenig zwischen den Eierstöcken auf. Endlich läßt sie in der Mitte des Blumenbodens um den Kopf eine Höhlung, welche oft ein Zerreißen des Uebrigen veranlaßt, so daß der größte Theil dieser Früchte, wenn sie reif sind, abfallen. Alle diese Racen und Varietäten, können leicht auf eine gemeinschaftliche Abkunft zurückgebracht werden; es sind nur mehrere Abtheilungen von einem Hause. Die gewöhnliche Walderdbeere ist von allen die einzige, welche

wie die Monatserdbeere an wüsten Orten natürlicher Weise allein wächst.

Der grüne Erdbeerstock VI. muß eine Abtheilung allein machen, wenn es wahr ist, daß er auch unbebaute Gegenden bewohne. Ich habe gesagt, daß er insbesondere durch eine größere Lebhaftigkeit des Wachsthums zum Monatserdbeerstock gehöre, von welchem der Walderdbeerstock nichts hat, aber er ist von einem sowohl als dem andern, vorzüglich durch seine viel dichtern Früchte verschieden, deren Fleisch zwischen den Eierstöcken aufschwillt, und welches oben immer von grüner Farbe bleibt. Die Farbe ist etwas bräuner als ihre Blätter, ihre geringere Größe, die Anwesenheit der Anhängsel an ihrem Stiel, die Höhe der Stängel, die Stärke der Staubbeutel und andere besondere Charaktere, von denen man keinen Grund angeben kann, vermehren noch die Nichtentscheidung über den Ursprung dieses Erdbeerstocks. Ich setze hier zum voraus, daß sie unmittelbar von dem Monatserdbeerstock entstanden sey.

Wenn der Zwittererdbeerstock (Capiton) VII. ursprünglich nicht eine Pflanze ist, die von dem Erdbeerstock herkömmt, so muß man glauben, daß er eher von dem grünen Erdbeerstock entstanden ist, als von einem jeden andern. Er hat als gemeinschaftlich mit ihm, die Dichte seiner Früchte, und die Stärke der Staubfäden; von ihm verschieden aber ist er durch die Größe, durch die Abwesenheit der Blätter, Anhängsel, welche man an dem andern sieht, durch die Gestalt des Blüthenstrauches,

durch die in sich gekehrten Abtheilungen des Kelchs, und noch mehr durch die Trennung der Geschlechter auf zwei Individuen.

Die Scharlacherdbeere X., welches der gemeine Erdbeerstock in Canada und Virginien ist, wie man bereits schon bei dem Walderdbeerstock gesehen hat, ist durch eine große Anzahl kleiner Charaktere von ihm verschieden, indessen kann er von keiner andern als dieser Race entstanden seyn. Der Einfluß des Klima scheint hier die vorzüglichsten Veränderungen bewirkt zu haben, weil man sie ebenfalls bei den zwei andern Racen in Amerika beobachtet hat. Die Blätter in den Knospen sind nicht gefaltet; sie sind trockner, und von einem lederartigen Stoffe; ihre Farbe ist ganz verschieden. Die Kelche schließen sich über der Frucht wieder zu ꝛc. Alle diese Charaktere sind den Dreien gemein. Die Farbe und der Parfüm der Früchte; die Eigenschaft des Fleisches; das Aufschwellen desselben um die Eierstöcke; die Gestalt der Blüthensträuße, von welchen die Stängel sehr kurz sind, und viele andere sehr kleine Charaktere sind dieser hier eigen.

Der Frutiller VIII., oder Erdbeerstock aus Chili, hat sein Entstehen eben so von dem Zwittererdbeerstock (capiton) wie der Scharlacherdbeerstock, von dem Walderdbeerstock. Er scheint durch den Einfluß des Klimas eine ähnliche Veränderung erlitten zu haben; und die Trennung des Geschlechtstriebes bei den männlichen und weiblichen Frutiller scheint diese Abkunft anzudeuten. Die ungeheure Größe seiner Blüthen, seiner Früchte und

aller seiner Theile, so wie sein Haariges sind dieser Race nur allein eigen.

Der Ananas-Erdbeerstock, scheint eine Abkunft von einer ganz andern Natur zu seyn: und warum ich ihn für einen Bastard von der Scharlach-Erdbeere und dem Frauenlob halte, davon habe ich die Ursache schon angeführt. Er ähnelt ihnen fürs erste in den Blättern, Stielen, Blüthen und Geschlechte; er ähnelt ihnen fürs zweite, in seiner Stärke, und in allen Eigenschaften seines Früchts, Größe, Farbe, Substanz und Parfüm. Man wird in der Folge sehen, ob diese Konjektur gegründet ist; sie ist zum wenigsten wahrscheinlich.

Sie bestätiget sich schon einigermaßen durch das Beispiel bestätiget, das ich im verflossenen Jahre selbst gesehen habe. Das war: Die Befruchtung eines weiblichen Frutiller von einem männlichen Capiton. Einen Theil Saamenkörner, die von dieser fremden Befruchtung herrührten und im Junius 1765 gesäet wurden, wollten im April 1766 tragbar werden; sie müßten Bastard-Individuen hervorbringen, welche vielleicht eine ganz neue Race zu beobachten, bilden würden.

Bis jetzt kenne ich nur diese zehn Racen Erdbeerstöcke, aber ich zweifle im geringsten nicht daran, daß deren mehrere vorhanden sind. Die Grakelbeere von Jena, die Haarbeere von Speier, der Wiesenerdbeerstock in Schweden, und andere können von allen diesen verschieden seyn. Es giebt in Peru, zu Lima einen Erdbeerstock,

welcher sphäroidische Erdbeere, wie Oliven sehr roth und von einem besondern Geschmack hervorbringt, von welchen Herr Frezier mich versichert, gegessen zu haben. Dieser Erdbeerstock aus Peru scheint eine Aehnlichkeit mit dem Scharlacherdbeerstock zu haben; aber er kann auch davon verschieden seyn. Zuletzt: wenn die Liebhaber dieser Kultur sich die Mühe nehmen wollen, im Großen, die verschiedenen schon vorhandenen Erdbeerstöcke vermischt mit einander zu pflanzen oder sie ihren Saamen zu säen, so hat man alle Ursach zu glauben, daß die Racen und Varietäten sich eben so wie bey den Birnbäumen vermehren werden.

In Rücksicht auf andere Pflanzen, welche man in den Werken der Botaniker, unter den Namen von Erdbeeren angeführt findet, ob sie schon im Grunde keine sind, ist hier der Ort nicht von ihnen zu reden. Ich werde mich begnügen, sie in meiner letzten Bemerkung anzuzeigen, welche von der Synonimie handelt, und von dieser Untersuchung einen Theil ausmacht.

II.

Aepfelsorten.

No. CXII. Die gedrückte Herbstreinette *).

(Taf. 21.)

Fr. Reinette Rlée d'Automne.

Frucht.

Die Größe dieses Apfels ist sehr mittelmäßig, viele sind sogar klein. Er hat seine größte Stärke etwas unterhalb der Mitte seiner Länge nach dem Stiele zu, nimmt nach diesem so stark ab, daß die Stielfläche oft nicht viel breiter, als die Blumenfläche ist. Nach der Blume läuft er verjüngt abnehmend länger aus, und endet oben etwas platt abgestumpft. Er ist zwar stets hochaufsehend und man ist geneigt, ihn nach der Formentafel des T. O. G. unter die abgestumpften Kegel zu setzen; weil aber der Bauch des Apfels hoch aufgeschwollen ist, und nur nach beiden Enden stark abstimmt; so ist zwischen Höhe und Breite fast gar kein Unterschied, denn erstere beträgt gewöhnlich 2½ Zoll, und letztere entweder eben so viel oder höchstens ein paar Linien weniger. Dies Aufschwellen des Bauchs rührt gewöhnlich von einer Rippe her, die sich etwas unterhalb der Blume stark hervordrängt, sich eben so bis zur Stielhöhle herabzieht, und hier, wiewohl schon seltener, zu einem Fleischwulst ausartet, der den

*) Vom Hrn. M. Bryce in Meissen.

Stiel auf die Seite schiebt. Eine solche Rippe macht einen und den andern Apfel wie buklich, zieht ihn krumm zusammen, daß die Blume, die überhängt und mit dem Stiele nicht gleich steht. Die kleine geschlossene Blume ist von kleinen Falten eingeschnürt, steht in einer unbedeutenden Einsenkung. Die Oefnung ist weit und tief. Der ansehnlich lange, holzige Stiel steht in einer, unten engen, oben schön ausgeschweiften, nicht tiefen Höhle, ragt weit über die Frucht heraus, und mißt sehr oft 2 Zoll. Die Farbe der dünnen, sich trocken anfühlenden Schale ist häufig schon am Baume ein schönes Zitronengelb, das nur auf dem Lager etwas dunkler goldgelb wird. Nur sehr wenige Früchte haben einen wahren rothen Backen, der, wie an einem schwachgerötheten Borsdorfer, höchstens ein $\frac{1}{3}$ der Frucht überspinnt, an den meisten ist die von der Sonne stark beschienene Stelle blos etwas goldartig bräunlicher, doch scheint es, als wenn ein rother Schimmer durchbrechen wollte. Auszeichnend sind die unregelmäßig durch einander laufenden, graubräunlichen Rostfiguren, welche den Apfel, um und um wie ein Netz überziehn. Ihre Gestalt läßt sich nicht unschicklich mit den schwachen Frostfiguren vergleichen, die sich des Winters an den Fenstern ungeheizter Zimmer anlegen. Zuweilen findet man einen Apfel an dem ein starker Roststreifen in gerader Richtung von der Blume bis an die Stielhöhle wie in einer flachen Rinne herabläuft. Das Kernhaus ist sehr groß, in der Mitten fast immer ganz hohl, so daß die Kammern nur wie Fächer aussehen, und die dicken, kurzen, breitlichen, dunkelbraunen Kerne darinne schlottern, und zuweilen wohl gar klappern. Es befinden sich häufig 3 und 4 Kerne in einer Kammer.

Das Fleisch ist schön weiß, unter der Schale etwas gelblich, sehr fein und weich; gleichwohl bemerkt man im Kauen einen zähen, lederhaften Zusammenhang, der sich nicht ergeben will. Der kaum hinlängliche Saft ist angenehm süß, aber ohne Würze und Erhabenheit, und hat noch einen unangenehmen, ich möchte sagen, brenzlichen Nebengeschmack. Schon am Baume gelbwerdende Früchte sind oder werden bald genießbar, Ende Oktobers sind es alle, und nun zeigt sich schon bei den meisten inwendig um das Kernhaus ein halbmondförmiger bräunlicher Kreis im Fleische, den viele Aepfel erst dann erhalten, wenn sie überreif sind, und bald teig oder faul werden wollen. Es ist also nur ein später Herbstapfel, der sich höchstens bis im Januar hält. Sein Werth ist geringe, und er kann blos den Systematiker interessiren.

Baum.

Der Baum, ob er gleich im elendesten Kies an einem dürren Abhange steht, wächst doch sehr lebhaft und reinlich. Die Aeste sind lang und schlank, und bilden eine schöne Halbkugel. Das Fruchtholz setzt sich in dichten, langen Fruchtruthen an, welche den Baum ziemlich fruchtbar, und die Krone sehr dicht machen. Die Sommerschossen sind lang und ziemlich stark, lichte braunröthlich, fast ziegelroth von Farbe, häufig, aber fein punktirt, stellenweis mit einem zarten Silberhäutchen verschleiert. Die Augen grauwollig, breitlich, kurz, stumpfspitz, zu äußerst etwas abklaffend vom Holze; doch thun es nicht alle.

Blatt.

Das Blatt ist ansehnlich groß, 5 Zoll lang und 3 breit, ziemlich in der Mitte am breitesten, nimmt nach vorne etwas mehr ab als nach dem Stiel, an den es sich abgerundet anschließt, ziemlich grobnarbig, pergamentartig steif, auf der untern Seite glänzend lichtgrün von Farbe, glatt im Anfühlen, die untere graugrün ohne Wolle. Die Rippchen stehen weit von einander ab, und sind sehr unordentlich vertheilt. Die Zähne sind groß, unten sehr breit und oben spitz. Die Einschnitte ziemlich tief. Der 2 Zoll lange, sehr starke Blattstiel hat zwei schmale, lange Afterblättchen. Im Frühjahr, wenn sich die Knospe entfaltet, sehen die jungen Blätter bräunlich gefleckt aus, wie die zarten, jungen Eichen, oder Haselnußblätter.

Vergleichungen.

Die Rostfiguren des hierbeschriebenen Apfels machen ihn dem Charakterapfel, welchen Hr. Hofrath Diel im V. Hefte S. 89 beschreibt; und der Charakterreinette des T. O. G. No. LXII. ziemlich ähnlich; aber die frühere Reifzeit desselben, und weit geringere Güte, lassen keine Verwechselung zu.

C. M. Bayer.

III.

Birnsorten.

No. CXVI. Die schwarze Birn*).

(Taf. 22.)

Frucht.

Diese nur mittelmäßig grosse, sehr fruchtbare Winterbirn nähert sich der Rousselette. Der Bauch sitzt hoch oben, und die Frucht rundet sich nach der Blume herrlich schnell und platt ab, so daß sämmtliche Früchte, selbst die, deren Obertheil mehr rund gewölbt als platt zu seyn scheint, doch ohne Ausnahme gut auf der Blume stehen. Nach dem Stiele hin laufen sie ohne Einbiegung in eine kurze, knopfige und dicke Spitze aus. Nach der Formentafel des T. O. G. möchte sie sich noch am schicklichsten, mit den platterbäuchigen, knopfspitzigen Birnen Classe V. Fig. 15. vereinigen lassen. Breite und Höhe sind sich ziemlich gleich — 2 und 2 Zoll*) — höchstens beträgt die Höhe 2 bis 3 Linien mehr. Die Blume steht in einer

*) Von Hn. M. Bayer in Meißen.

*) Bei Angabe des Maaßes habe ich mich durchgängig eines rheinländischen halben Fußes bedient, wie er gewöhnlich von Messing gearbeitet, in Kupferstichen angetroffen wird. Er ist gerade um die Hälfte verjüngt, und so auch seine Eintheilung in Zoll und Linien. Das von mir angegebene Maaß verdoppelt, giebt also erst das wahre rheinländische. Ich bitte dies bei allen, von mir im T. O. G. beschriebenen Früchten gütigst zu bemerken, damit man sie nicht um die Hälfte größer mache, als sie es in Natura sind.

mäßig tiefen, glatten, ſchön ausgeſchweiften Einſenkung. Die langen Sternblättchen breiten ſich nach außen, und liegen auf der Frucht feſt auf. Die Blumenfläche iſt nicht ſelten auf einer Seite beulenartig aufgeſchwollen, alſo höher, als die andere, daher ſteht der Stiel, wenn man die Birn auf den Kopf ſtellt, ſehr ſchief, mit der Blume gar nicht gleich. Dieſer iſt ziemlich ſtark, durchaus holzig, gelbbräunlich von Farbe, 1½ Zoll lang und ſteht öfterer auf der Frucht platt auf, als in einer kleinen Grube. Auf der Seite, von welchen ſich der Stiel wegneigt, erhebt ſich meiſt allemal ein kleiner Fleiſchhügel. Die Grundfarbe der etwas ſtarken, trocknen Schale iſt vom Baume weg grasgrün und wird nur nach Weihnacht etwas gelblich, iſt aber faſt über und über mit einem ſtarken, erhabenen Roſt überzogen, welcher ihr ein ſehr ſchmutziges, rauhes Anſehen giebt. Die Punkte ſind etwas lichter, aber man bleibt nicht ſelten in Ungewißheit, ob man ſie für wirkliche Punkte, oder nicht vielmehr für zerſprengten Roſt anſehen ſoll. Nur auf der Schattenſeite bemerkt man eine kleine Strecke, welche die Grundfarbe deutlich ſehen läßt, die aber doch auch noch ganz Roſtfiguren in Menge aufzuweiſen hat. Stark beſonnte Früchte ſind ſchmutzig braunroth angelaufen. Der Geruch des Fleiſches iſt ſtark, hat Aehnlichkeit mit dem, der grauen Butterbirn. Die Farbe deſſelben iſt weißgelb, nicht unter der Schale grünlich. Der Saft hat einen kräftigen, ſtark würzhaften, ſüßen und dabei etwas weinigen Geſchmack, iſt auch in hinlänglicher Menge vorhanden, nur ſchade, daß das Fleiſch etwas ſtreuge und grieſig iſt, ſich im Kauen nicht gehörig auflöſt, ſondern gleichſam Hülſen zurücklaßt. Gekocht hingegen wird es ſehr zart

und [illegible] schön roth. Das Kernhaus ist [illegible], läuft nach oben in eine kurze, und nach unten in eine lange Spitze aus. Die Kammern sind niedrig, aber bauchig und schließen die kurzen, auf einer Seite breiten, und auf der andern — dickrunden, kleinen, doch vollen Kerne sehr enge und fest ein. Die Birn reift nur erst nach Weihnachten und hält sich bis Ostern und länger, ohne welk zu werden, wenn man sie bis in den November am Baume läßt, was auch ohne Bedenken geschehen kann, weil sie den Stürmen selbst in offner Lage trotzt, und ihr auch ein starker Herbstreif nicht schadet.

Der Baum

wächst in der Jugend sehr lebhaft, geht gern hoch und pyramidenförmig in die Luft. Stamm und Aeste erlangen aber nur eine mäßige Stärke, wie fast die meisten Winterbirnen. Im Alter bekommt er von dem vielen knorrigen und zackigen Tragholz ein schlechtes, verwildertes Ansehn. Er belaubt sich im Frühjahr ziemlich spät, und seine Blüthe entgeht dadurch den oft so verderblichen Spatfrösten und der Freßgier mancher Insekten, weshalb denn die hiesigen Landleute behaupten: „wenn der Baum nur einmal Tragknospen zeigt, so kann man auch mit Sicherheit auf Früchte rechnen.“ Das Jahr 1803 bestätigte diese Behauptung. Die meisten Kernobstbäume blühten, ohne Früchte zu liefern, dieser aber trug reichlich. Er nimmt mit geringem Lande vorlieb (ich sah ihn nie anders, als in vernachlässigtem Grasboden), trotzt mit seinen Früchten den Stürmen, und verdient also im Freien, zum wirthschaftlichen Win-

[illegible] angepflanzt zu werden. Die Sommerschossen machen sich an alten Bäumen selten, erwachsen aber an jungen Stämmen zu einer beträchtlichen Länge. Der untere Theil derselben ist von graubrauner Farbe, die Spitze aber oft gelbroth, etwas glänzend und auf der Nordseite trübgrün, ziemlich häufig und in die Augen fallend, mit grauweißen, bald länglichen, bald runden Punkten besetzt. Die schwarzbraunen Augen sind unten dick und laufen in eine kurze, aber scharfe Spitze aus. Der Sommertrieb macht an jedem Auge ein kleines Knie. Die Augenträger sind stark, und schließen, wenn der Baum noch jung ist und einen frechen Trieb hat, oft das Auge um und um, wie mit einem Wall, ein. Sie haben, doch nicht immer, eine scharfe Mittelrippe, die oft weit abwärts noch auf der Oberfläche des Holzes fühlbar bleibt.

Das Blatt.

Die größten sind rund oval, nach dem Stiele abgerundet, nach vorne allmählig abnehmend, spitz auslaufend. Die von einer Mittelgröße sind fast ganz rund. Wohl nicht die Hälfte hat eine angesetzte Spitze, und diese ist so klein und kurz, daß sie kaum den Namen verdient. Die obere Seite ist glänzend dunkelgrün von Farbe, fein geadert und gerippt. Der Rand hat keine wahren Zähne, sondern sie sind durch kaum merkliche Einkerbungen gleichsam nur angedeutet. Die Länge desselben beträgt stark 4 Zoll, die Breite 3 und ¾ Zoll, der Stiel ist 1½ Zoll lang und hat 2 sehr kleine, zarte, pfriemenförmige Afterblätter.

Zusatz.

Sie heißt die schwarze Birn, weil sie, wie gewöhnlich unter den Händen der Landleute, unsanft auf dem Lager herumgeworfen, leicht schwarze Flecken bekommt, was dann ihr ohnehin schon rauhes, schmutziges Ansehn noch mehr verdüstert.

Namentlich führt sie bloß der Hr. Pastor Rudolphi zu Röhrsdorf in seinem Gartenkalender S. 113. an, unter den Birnsorten hiesiger Gegend, die nicht leicht erfrieren und öfters und viel tragen — doch ohne beschreibenden Zusatz.

C. M. Beyer.

No. CXVII. Die kleine graue Butterbirn.

(Taf. 23.)

Frz. La petite Beurré gris.

Frucht.

Diese Birn ist mittelmäßig groß, und hat ihre größte Breite etwas über der Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, wohin sie sich etwas hoch zurundet; gegen den Stiel hin nimmt sie stark ab und läuft an demselben spitzig aus. Die Blume sitzt größtentheils oben auf der Abrundung auf einer kleinen Fläche mit aufgerichteten Stern, dessen äußerste Enden fünf Spitzen bil-

den, an deren Mitte sich auch noch einige dürre Stempel und Staubfäden zeigen. Ihr Inneres ist geräumlich und tief. Die Grundfarbe ist gelbgrün, sie scheint aber nur hie und da aus einer großen Menge großer grauer Punkte, die an mehrern Stellen zusammenfließen und dergleichen Flecke machen, hervor, mit denen sie ganz bedeckt ist, und wie eine Farbe aufgetragen, vorkommen, von denen sie ein ganz rauhes Ansehen hat. Der Stiel ist dünne und hat ungefähr die Hälfte ihrer Länge. Sie mißt zwei Zoll 5 Linien in ihrer Länge und einen und einen halben Zoll in ihrer Breite und gehört zu No. 7 der dritten Klasse der Birnformentafel zu den rundhauchigt spitzigen Birnen. Die Schale ist etwas stark; das Kernhaus ist unten rundlich, unter der Blume spitzig und von da herab mit einigen Steinen besetzt. Die Kerne sind schwarzbraun, dick und geradeaus zugespitzt; die Kernkammern sind enge und verschlossen. Das Fleisch weiß, zart und butterhaft, und hat vielen Saft von einem erhabenen, zuckersüßen und stärkenden Geschmack; sie wird am Ende des Septembers reif und dauert vier Wochen. Sie ist eine sehr gute Tafelbirn, so rauh und abschreckend sie auch aussieht.

Baum.

Der Stamm ist ziemlich stark. Haupt und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind lang und stark, das Tragholz wechselt unordentlich, stehet auch bald weit bald enge aus einander. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, lichtbraun

und einzeln mit grauen Punkten bestreuet. Die Krone wächst hoch, aber nicht sehr mit Zweigen besetzt, doch ist sie stark belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge. Es rundet sich nach dem Stiele nach und nach zu; nach dem Ausgange nimmt es etwas mehr ab und endiget sich nach und nach in eine feinen kurzen Spitze. Die Rippchen sind enge, aber undeutlich gereihet, laufen auch ziemlich parallel dem Rande zu, auf welchem sehr feine Zäckchen enge an einander stehen, die ihre Richtung sägenförmig nach dem Ausgange oder Spitze des Blattes nehmen. Die Farbe desselben ist hellgrün.

Vergleichungen.

Diese Birnsorte war vorhin hier nicht einheimisch, ich erhielt sie aber durch die Güte des Herrn von Duisburg in Bremen, so wohl in Früchten als auch in Pfropfreisern, von denen nun auch einige Bäumchen angezogen worden sind, vor mehrern Jahren; und erkannte sie als eine vortreffliche Frucht.

Diese kleine graue Butterbirn unterscheidet sich von der im T. O. G. schon aufgeführten sowohl in Ansehung der Größe, nach der sie kleiner ist, als auch in Ansehung der Zeitigung, nach welcher sie eher kömmt. Die Pomologen scheinen mit dem Namen dieser Birn noch

nicht ganz auf das Reine gekommen zu seyn. Ich finde zwar einige die zwar in der Beschreibung mit der Unsern so ziemlich übereinkommen, aber deren Namen doch verschieden ist.

So führt Manger unter No. CLVII. Seite 140. unter den gleichbedeutenden Namen, von Beurré verd longue nach Hn. Heßen, eine kleine Butterbirn aber mit dem Zusatz grüne an. Dieser Zusatz würde nicht unrichtig seyn, besonders fällt sie noch sehr ins Grünliche, wenn sie ihre vollkommne Zeitigung noch nicht erhalten hat. Er sagt von ihr, sie sey 2 Zoll lang und 1½ dick. Die Blume sey klein und fast gar nicht vertieft. Der Stiel habe ½ Zoll Länge geradeaus stehend, nicht vertieft und ohne Ueberwuchs. Sie sey nicht so rauh als die Große, auch mit wenigern und ganz grauen Flecken versehen, die auf hellgrünem Grunde liegen. Das Fleisch sey weiß etwas ins grünliche fallend, nicht so schmelzend als jenes der Großen; der Saft sey auch etwas wäßriger als jener, die Kerne und das Kernhaus eben so, und sie reife Ende Septembers oder Anfangs Octobers.

Wenn Isambert und Beurré gris einerlei sind, so hat Knoop auch eine kleine Buttorbirn, die er den kleinen Isenbar nennet (der gemeine Mann sagt Eisenbart eigentlich Isambert aber heißt). Er beschreibt dieselbe Seite 84. Theil II. Nr. 46. und hat sie Tab. V. abgebildet. Er sagt nur dieß wenige von ihr: Kleiner Isenbar. Ist reif zu Anfang des Octobers und dauert 5 Monate (so lange dauert die Unsere nicht. Es müßte denn ein Druck oder Schreibfehler seyn, und 5 Wochen heißen),

kommt der Beurrée gris an Fleisch, Saft und Geschmack ziemlich bei; nur daß sie um den Grips etwas steinigt, demahngeachtet aber von vortrefflichen Geschmack ist. Das Fleisch ist grünlich; wiegt acht Loth.

Herr von Duisburg schreibt mir, daß sie in seiner Gegend auch noch Chasse entrée, Sommer gris und Chessire genannt werde.

IV.

Kirschensorten.

No. XLVI. Die Perl-Herzkirsche.

(Taf. 24.)

Frucht.

Diese Kirsche gewähret ihrer lebhaften Farbe wegen einen schönen Anblick. Sie ist breiter als dick und eben so dick als hoch. In ihrer Breite hat sie zehn Linien und in ihrer Dicke und Höhe neun. Auf der breiten Seite sieht man nur bei einigen eine Haar dünne Linie vom Stiel nach dem andern Ende gehen, und wo sie aufhöret, ein graues Pünktchen ohne Grübchen. Der Stiel hat eine geräumliche flache Vertiefung, ist dünne, an Farbe grün und kaum zweimal so lang als die Kirsche hoch ist. Die Haut ist straff über das Fleisch gespannt, ziemlich

zähe und glänzend. Die Grundfarbe ist wachsgelb; wo sie die Sonne stark beschienen, hellroth, unter welchem die Grundfarbe in den zartesten Pünktchen hervor leuchtet, so daß es besonders an hellen Stellen ganz damit besprengt zu seyn scheint. Das Fleisch ist fest und weißgelb, und eine Linie unter der Peripherie befindet sich ein weißer Kranz von ziemlich starken Fibern. Der Stein scheint in der Kirsche aus dem Fleische röthlich hervor. Der Saft ist gleichfalls weiß und von einem sehr angenehm süßen und würzhaften Geschmack. Der Stein ist länglich, unten stumpfspitzig abgerundet und oben etwas breiter. Die breite Kante hat in der Mitte eine ziemliche dicke Erhöhung und auf beiden Seiten eine flache schmale Vertiefung, die durch scharfe aufgeworfene Linien nach den Backenseiten begränzt werden. Die kleine Kante bestehet nur in einer zarten aufgeworfenen Linie; an Farbe ist der Stein etwas röthlich. Die Kirsche reift Ende Juli und ist eine sehr gute Tafelkirsche.

Baum.

Der Baum macht einen ziemlich starken Stamm. Haupt und Nebenäste gehen in sehr geringen spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern quirlicht an. Die Zweige sind steif und nicht lang. Das Tragholz wechselt etwas unordentlich und stehet bald nahe zusammen bald läßt es wieder einen langen leeren Raum. Die Sommerschossen sind kurz und stark hellbraun und auf der Sonnenseite etwas dunkler und mit grauen, mehr Streifen als Punkten bestreuet. Die Krone ist nicht stark mit Aesten besetzt, auch

nicht sehr belaubt, daher sehr lichte und bildet eine hohe Pyramide.

Blatt.

Das Blatt ist lang und hat hat seine größte Breite über der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von da es sich gemachsam zurundet, und oft eine sehr zarte und lange Spitze aufsetzet. Nach dem Stiele zu nimmt es von seiner größten Breite langsamer und gedehnt ab und läuft nach und nach an demselben an. Die Zäckchen sind scharf und etwas ungleich. Die Rippchen sind mäßig weit von einander entfernt, aber nicht sehr ordentlich gereihet, laufen aber ganz gleichförmig dem Rande zu. Der Stiel ist röthlich und behält die Röthe bis ziemlich in die Mitte des Blattes hinein, dann wird er grünlich. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Dem Namen nach finde ich sie nirgends als in dem Verzeichniß der Nebrischen Baumschule, aus der sie auch hier angezogen worden ist. Vielleicht ist es die Türkine, die Hr. Oberpfarrer Christ in seinem Handb. d. O. B. Z. beschrieben hat, die in Ansehung der Zeitigung später als die im T. O. G. angeführte fällt, mit der sie auch sonst viel Aehnlichkeit hat.

Zweite Abtheilung.
Vermischte Abhandlungen.

I.

Beantwortung der Anfrage des Herrn Oberpfarrer Christ im 5ten Heft des 19ten Bandes des teutschen Obstgärtners Seite 260, die Vertilgung eines den Aepfelbäumen sehr schädlichen Schaum-Insekts betreffend.

Auch hier hat sich das, von dem Herrn Oberpfarrer Christ ganz richtig beschriebene, Schaum-Insekt, an den 1795 aus England erhaltenen Aepfelbäumen zuerst gezeigt, welches man vorher gar nicht kannte. Ich empfand die Schädlichkeit desselben sehr bald, und fürchtete es noch mehr, als ich merkte, daß es der Wind von einem Baume zum andern brachte, und in kurzer Zeit viele Bäume damit befallen waren.

Auch ich versuchte es mit scharfer Lauge — Salzwasser wie auch mit Kalkwasser dasselbe zu tödten; allein meine Versuche waren sämmtlich fruchtlos. Ich legte einst einen mit diesem schädlichen Insekt befallenen Zweig in Kalkwasser, und glaubte, wenn er eine Nacht darin

gelegen, es vernichtet zu sehen. Allein als ich am andern Morgen den Zweig aus dem Wasser nahm, sahe ich, daß das Wasser von dem noch lebenden Insekt ablief, als von den Federn einer Ente oder Gans. Dieses Ablaufen des Wassers brachte mich auf den Gedanken, die Vertilgung des Insekts mit Fett zu versuchen. Ich nahm daher einen kleinen Pinsel, tauchte ihn in Thran und bestrich einen mit diesem Insekt befallenen Zweig. Zu meiner großen Freude waren alle Insekten vor meinen Augen verschwunden. Ich machte nun auch einen Versuch das Insekt mit brauner Tonnen-Seife zu vertilgen, und fand daß diese auch ein Mittel dagegen — aber lange nicht so wirksam sey. Nachher habe ich mich stets des Thrans oder Oels mit dem glücklichsten Erfolge bedient. Der Baum erhält zwar davon ein schmutziges und gleichsam schwarzes Ansehen, man kann ihn aber mit einem wollenen Lappen davon wieder reinigen. Viele tausend Bäume habe ich dadurch schon gerettet. Da dieses Insekt sich gerne unter der Rinne des Baums aufhält, so ließ ich alle Stämme mit einer Heidbürste scharf abbürsten, damit die unter der aufgeborstenen Rinne verborgenen Insekten zum Vorschein kommen sollten und ließ den Stamm mit Thran bestreichen.

Selten wird man aber durch einen einzigen Anstrich mit Thran dieses Insekt gänzlich vertilgen, sondern es zeigt sich dasselbe nach einigen Tagen oder Wochen an andern Zweigen bald wieder, woran man vorher noch nichts spürte.

Ich rathe überhaupt, so bald jemand dieses schädliche

Insekt gewahr wird, solches sofort zu vertilgen, keinen Anstand zu nehmen, weil der Wind solches mit seiner feinen Wolle von einem Baum zum andern führt.

Ich bin schon verschiedene Jahre ganz befreit davon gewesen, habe solches aber durch Copulirreiser aus entfernten Gegenden wieder erhalten, aber dieses Insekt auch aufs Neue wieder vertilgt. Im Frühling habe ich es nie gespürt, sondern stets nach Johannis bis in den spaten Winter. Harter Frost ist ihm zwar zuwider und verringert es, aber vertilget es nicht ganz.

Wer eine Baumschule hat, der hüte sich, von den mit diesem Insekt behafteten Bäumen Copulirreiser zu nehmen, wenn man es gleich nicht an den Zweigen, sondern nur am Stamme gespürt hat, es wird dadurch immer weiter verbreitet, wovon ich eine sehr unangenehme Erfahrung gemacht habe. Man muß auch fast alle Tage seine Bäume, woran sich dieses Insekt befindet, oder die, welche in deren Nähe stehen, untersuchen, und so bald man das geringste davon spürt, solches vertilgen. Je mehr man gleich im Anfang dem Uebel nachspürt, je eher befreit man sich von dieser bösen Plage. Glücklicher Weise habe ich dieses Insekt an keinen andern, als an Aepfelbäumen wahrgenommen.

Alt-Lüneberg im Bremenschen den 4. Sept. 1803.

Ulner.

II.

Fortgesetzte Beschreibung der im T. O. G. Band XVII. Seite 107 ꝛc. angefangenen Obstanpflanzung der Schulknaben; nun auch von den Schulmädchen in Gräfentonna.

Ew. werden sich noch erinnern, daß ich, als ich Ihnen die Nachricht von der Feierlichkeit, bei der Obstbaumpflanzung durch die Schulknaben zu Gräfentonna gab, schon damals erwähnte, wie auch mit nächsten eine ähnliche Pflanzung von den Schulmädchen unter Leitung ihres Lehrers des Hrn. Kirchner Malsch, und auch von den sämmtlichen Mitnachbarn der Gemeinde Gräfentonna veranstaltet werden sollte. Aber auch dabei blieb es nicht, sondern die ledigen Manns- und Weibs-Personen verlangten gleichfalls einen Platz zu einer von ihnen zu verrichtenden Pflanzung; und auch die kleinern Kinder, die den Unterricht des Hrn. Organists Kirchner genießen, wollten an dieser Freude mit Theil nehmen.

Die Feierlichkeiten, welche bei der Pflanzung durch die Schulmädchen und die kleinern Kinder statt fanden, waren ganz von der Art, wie die am 1. Dezember 1801. als die Knaben ihre Bäume einsetzten, und bedarf daher keiner weitern Beschreibung. Es war am 23ten März 1802, als diese Pflanzung vorgenommen wurde; wobei der Kirchner Malsch gleichfalls eine Rede hielt — die aber zu lang ist, um sie hier beizufügen — worin er die Kinder auf die Nutzbarkeit des Obstbaumpflanzens auf-

merksam machte, sie an die Freude und an das Glück erinnerte, daß sie selbst es thun dürften; sie vor Beschädigung der Bäume warnte u. s. w. — Die Feierlichkeit wurde gleichfalls mit Absingung einiger Verse zur Freude und Erbauung aller Anwesenden, die sich zahlreich eingefunden hatten, beschlossen.

Alle bei dieser Gelegenheit und am 1ten Dezember 1801 von den sämmtlichen Schulkindern gepflanzten Bäume, belaufen sich auf 356 Stück. Welch' eine Aussicht auf Obsternte, wenn diese Bäume nur 6—8 Jahre gestanden und unbeschädigt gestanden haben! Wie werden sich dann die Eltern dieser Kinder nicht freuen, daß die Kleinigkeit, welche sie ihren Kindern dazu verwilligten, so gut angewendet wurde!

Doch sie blieben selbst nicht müssige Zuschauer und bepflanzten am 25ten, 26ten und 27ten März 1802, also unmittelbar nach ihren Kindern, auf einen ihnen besonders angewiesenen Platz, weit über 500 Obstbäume aller Art. Die schriftsässigen Einwohner oder sogenannten Honoratioren, trugen gleichfalls zu dieser Pflanzung das Ihrige patriotisch bei, obgleich der größte Theil von ihnen nie einigen Gewinn davon zu hoffen hat; da der Ertrag des Obstes durchaus nur in die Gemeinde-Casse fallen wird, in welche sie keine Abgaben zu entrichten, aus derselben aber auch keine Vortheile zu erwarten haben.

Den Schluß der mit einigen Feierlichkeiten verknüpften Obstpflanzung in Gräfentonna machten die ledigen Pursche und Mädchen. Ihnen war ein Platz an der öst-

lichen Seite von Gräfentonna angewiesen worden, welcher den Namen: der neue Garten zu Oesterg vonna führen sollte.

Am 9ten November 1802 geschahe in ihn die Einpflanzung der Bäumchen, wobei folgende Feierlichkeiten bemerkt wurden:

Hundert und funfzig ledige Personen beiderlei Geschlechts versammelten sich mit ihren geschmückten Bäumchen Mittags 12 Uhr. auf dem freien Kirchplatze, und zogen dann in folgender Ordnung nach dem neuen Garten: voraus ging eine Truppe Musikanten mit Trompeten und Pauken, dann folgte der Anführer des Zugs, ein lediger Bursche mit einem Aepfelbäumchen in der Hand, woran eine Menge Aepfel von allerhand Sorten gehängt waren, und ihnen zur Seite ging ein anderer Bursche, welcher ein großes seidenes Tuch an einem Stocke als Fahne trug. Paarweise folgten dann sämmliche Mädchen mit ihren geputzten Bäumchen, und auf jeder Seite ein Bursche mit einer Fahne; den Zug beschloß gleichfalls ein Fahnenträger. In einiger Entfernung von dem Zuge der Mädchen begann der Zug der Bursche. Voraus ein Fahnenträger; sämmtliche junge Bursche paarweise mit ihren geputzten Bäumchen; auf jeder Seite ein Fahnenträger, und zum Beschluß des Zugs gleichfalls ein Fahnenträger.

Im neuen Garten empfieng den Zug der Hr. Kantor Schreiter, welcher ehemals die Leitung dieser Obstpflanzung patriotisch über sich genommen hatte, und das ganze Personale der Vormundschaft von Gräfentonna.

Der erste hielt hier ebenfalls eine passende nervöse Rede an die jungen Leute, von denen die Hälfte seine Schüler gewesen waren. In ihr war gewissermaßen alles zusammengefaßt, was die Einwohner von Gräfentonna in dieser Hinsicht lobenswerthes gethan, und wie sie seinen Wunsch, den er schon vor 35 Jahren hegte, auf eine so vollkommne Weise befriedigt hatten.

Die Antwort, welche der Gerichtschöpp. Beck — dessen rühmlicher Eifer bei der ganzen Pflanzung besonders mit zu erwähnen ist — darauf ertheilte, zeigte die herzlichste Dankbarkeit gegen den alten thätigen Lehrer der Tonnaischen Schuljugend und gegen den Wohlthäter der Gemeinheit, als welchen sich der gute Schatter bei der ganzen Obstbaumpflanzung so deutlich gezeigt hatte. — Auch vergaß der letzte eben so wenig, wie der Herr Cantor, den jungen Leuten seinen Beifall über ihr Unternehmen deutlich zu erkennen zu geben. —

Jetzt traten vier Mädchen hervor, und überreichten den beiden Rednern, wie dem bei der Feierlichkeit anwesenden Hn. Amtmann Thienemann und einem andern Vorsteher der Gemeinde, mit Namen Billes, von lebendigen Blumen gebundne und mit bunten Bändern geschmückte Kränze, um die Beförderer dieser gemeinnützigen Obstanpflanzung jetzt am Beschluß derselben nach ihren Kräften zu belohnen.

Hierauf geschahe das Pflanzen der Bäume, nach dessen Beendigung die jungen Leute in obiger Ordnung wieder zurück und in den Gasthof zum Löwen zogen, wo sie mit

einem Tanz die ganze Feierlichkeit beschlossen, wozu ihnen, um zum wenigsten einen freien Trunk zu haben, aus dem Gemeinde-Aerario einige Eimer Bier abgereicht wurden.

Die Anzahl, der an diesem Tage gepflanzten Bäume belief sich abermals auf 312 Stück; nun beträgt die ganze Summe aller von den Kindern, Eltern und ledigen Leuten gepflanzten Bäume 21 Schock 24 Stück. —

Wollte man auch nicht auf den baaren Gewinn sehen, den die Gemeinde durch diese freiwilligen Beiträge der einzelnen Mitglieder gemacht hat, so ist doch besonders die Manier sehr zu empfehlen, mit welcher die Baumpflanzung geschahe; indem dadurch ein allgemeines Interesse für diesen Gegenstand erregt worden ist, und gewiß unter der großen Anzahl von Einwohnern sich nicht leicht einer finden wird, der einen Baum beschädigen wird; oder der, wenn er auch roh genug dazu seyn sollte, nicht fürchten müßte, daß er von einem andern, der an der Pflanzung mit Antheil hatte, entdeckt und zur Bestrafung angezeigt würde.

In der That sind die gepflanzten Bäumchen bis jetzt als ein wahres Heiligthum betrachtet worden, und sogar bei dem vorigen harten Winter, wo die Noth öfters so groß um Holz war, daß der Arme sich an den Zäunen und den hie und da stehenden wilden Bäumen vergriff, die Baumpfäle dieser Bäumchen völlig verschont geblieben; welches schwerlich geschehen seyn würde, wenn die Pflanzung aus dem Gemeinde-Aerario bewirkt, und nicht das Interesse jedes einzelnen Einwohners dafür gewonnen worden wäre.

Wie sehr diese Baumpflanzung übrigens den Beifall der herzogl. Landesregierung zu Gotha, wie auch des Auslandes, erhalten habe, beweisen nicht allein das nächstfolgende herzogl. Regierungsrescript, sondern auch der unten beigefügte Handbrief aus Ludwigslust in Schwerin.

Der Inhalt des herzogl. Reg. Rescripts an den Amtmann in Tonna ist folgender:

Ehrbarer lieber Getreuer!

Aus Eurem Berichte vom 12ten des vorigen Monats haben wir ersehen, wie durch Euer und des Cantors Schatter zu Tonna Veranlassung, eine nicht unbeträchtliche Anzahl junger nutzbarer Obstbäume an schicklichen Gemeindeplätzen, theils schon durch die dasige Schuljugend und mehrere andere Einwohner daselbst neuerlich gepflanzt worden, theils auch im nächstbevorstehenden Frühjahre gepflanzt werden sollen, und wie zugleich von euch der Antrag dahin geschehen: daß nicht nur der dabei vorgefallene Ueberaufwand aus Gemeindemitteln bestritten, sondern daß auch, um bei der Gemeinde ein bleibendes Andenken des zu einer so nützlichen Einrichtung gefaßten Entschlusses zu stiften, die jährliche Abgabe von 12 gr., welche jeder Hausbesitzer von den zu seinem Hause gehörigen Krautfleckchen, zeither zum Gemeinde-Aerario zu entrichten gehabt, von jetzt an auf die Hälfte, mithin auf sechs Groschen, heruntergesetzt werden möchte.

Gleichwie nun sowohl das von dem Cantor Schatter — welchem die Tonnaische Schuljugend es verdankt, die Nützlichkeit der Bepflanzung unbebauter Plätze mit

Obstbäumen so bald einsehen gelernt zu haben — hierbei bewachtete kluge und zweckmäßige Benehmen — wie ihr ihm solches auf unsern Befehl zu erkennen geben könnet — zu Unserer ganz besondern Zufriedenheit gereicht hat, als auch die von euch selbst dahin angewandte rühmliche Bemühung, um mit gleichen Gesinnungen die erwachsenen Einwohner von Tonna zu beleben, Unsern vollkommenen Beifall findet, als genehmigen wir nicht nur eure obige Vorschläge hierdurchgehends, sondern wünschen auch noch überdies, daß dieses für den Ort Tonna allerdings merkwürdige Ereigniß noch besonders der dasigen Schuljugend — welche deneinst von der jetzigen nützlichen Veranstaltung die Früchte zu ernten hoffen kann — durch ein ihr zu gebendes kleines Fest andenklich gemacht werde, und lassen euch zugleich zu dem nur gedachten Behufe hierbei aus Unserer Polizei-Casse ein Geschenk von 10 Rthlr. zufertigen ꝛc.

Friedenstein den 9ten März 1802.

A. v. Zigesar.

Dieses hier gedachte Fest wurde auch bald nachher ebenfalls unter der Leitung der Schullehrer den Kindern gegeben, welche sich dabei in Gegenwart einer großen Anzahl einheimischer und auswärtiger Personen auf die anständigste Weise durch einen frohen Tanz vergnügten, der den Eltern nicht weniger zur höchsten Freude stimmte. —

Der oben angeführte Brief ist von dem bei der Fr. Herzogin zu Mecklenburg Schwerin Durchl. als Koch in Dienste stehenden und aus Tonna gebürtigen Johann

Heinrich Hay, an seinen Vetter Mstr. Johann Heinrich Seifarth in Tonna d. d. Ludwigslust d. 13. Sept. 1802.

P.P. Jüngst habe ich in dem Journal, der teutsche Obstgärtner betitelt, vom Herrn Pfarrer Sickler die Beschreibung von der Baumsetzung in Tonna, und die Rede gelesen, welche der Herr Vetter Cantor in Tonna, dabei gehalten hat, und mich innigst und herzlichst darüber gefreut. Sagen Sie dem Hrn. Vetter unter Vermeidung meines herzlichen Grußes, daß ihm ein allgemeines Lob, auch im Auslande, darüber zu Theil werde, und daß seine Baumschulkenntniß bewirkt hätte, daß auch hier eine Baumschule angelegt worden wäre, in welcher sich die Seminaristen, die allhier zu künftigen Schullehrern gebildet werden, im Pfropfen und Okuliren von dem Hofgärtner Schweer unterrichten lassen müssen u. s. w. — —

Schließlich muß ich noch bemerken, daß auch, nachdem die gedachten Pflanzungen alle vollendet waren, für künftige Anpflanzungen, Anlegung einer Gemeinde-Baumschule durch den Kirchner Malsch in Vorschlag gebracht wurde. Die Vormundschaft der Gemeinde von der Nützlichkeit dieses Vorschlags überzeugt, säumte nicht, denselben, wie auch das Anerbieten des Kirchners Malsch, die Aufsicht über diese Baumschule zu führen, dankbar anzunehmen, und ihm alsbald ein Stückchen Gemeindeland zu diesem Behufe anzuweisen. Dieses Land, bis jetzt ein wüster Rasenplatz, wurde noch im vorigen Herbst rigolet und mit Obstkernen besäet, welche in diesem Jahre bei der günstigen Witterung sehr gut auf-

gegangen sind, und bald ihrer Versetzung in die Baumschule und ihrer Veredlung entgegen sehen.

Bei solchen Einrichtungen und bei diesem Geiste der Gemeinde Tonna darf man wohl nicht erwarten, daß die Obstkultur wieder bei ihr sinken werde, man hat vielmehr die gegründetste Hoffnung, daß jährliche Anpflanzungen bald ihre öden Weideplätze in lachende Obstgärten umwandeln müssen!

Möchten doch die patriotischen Einwohner von Grässentonna überall recht viele Nachfolger finden! Dies wünschen Sie gewiß mit Ihrem

E. d. 20ten Jun. 1803. Freunde G.

III.

Kurze Bemerkungen über den Obstbau in dem Kirchenstaat, aus l'Evesque tableau politique et pittoresque de Rome gezogen.

Die milde und zuträgliche Witterung unter diesem schönen Himmelsstriche; die große Anzahl der Berge und Hügel, womit dieses angenehme und fruchtbare Land durchschnitten ist, alles scheint sich zur Vervollkommnung des Weinbaues zu vereinigen; doch wissen die Einwohner diese unschätzbaren Vortheile nicht zu benutzen.

Die Weine dieses Landes, welche bei den alten Römern so geschätzt wurden, sind so ausgeartet, daß man jetzt kaum noch den Namen nach die Oerter kennt, wo sie hervorgebracht wurden. Ihre Güte hat sich so sehr verändert, daß sie nun immer schlechter werden, je länger sie liegen: anstatt, daß sie sich vermöge ihres höhern Alters verbessern. Aber man vernachlässiget auch fast alle Mittel und Wege, die hiesigen Weine gut zu erhalten. Die Alten hatten z. B. große irdene Gefäße, worinne sie den Wein faßten und sich abliegen ließen. Der größte Theil der heutigen Weinbauer hat an deren Statt den Gebrauch der Fässer und Flaschen, der nicht weniger bequem ist, eingeführt; aber die Römer und die meisten Weinbauer in Italien bedienen sich zum Auflagern und Versenden des Weins einer Art dünner Flaschen von weißem Glase, die äußerst leicht zerbrechlich sind, so daß sie mit Stroh oder Rohrschilf umflochten werden müssen, damit sie nicht zerspringen. Da ihre Zerbrechlichkeit nicht zuläßt, daß man sie so dicht als möglich verkorke, so pflegen die Italiener einen halben Querfinger hoch feines Baumöl aufzugießen, die Ausdünstung des Weins zu verhindern; man kann hieraus leicht abnehmen, wie wenig diese Weine überhaupt sich müssen aufbewahren lassen. Aber der wohlfeile Preis dieser Flaschen ist die Ursache, warum man sich ihrer statt stärkerer Bouteillen von dickem Glase bedient. Diese werden auch nicht einmal hier im Lande verfertiget, und man müßte sie erst von außen kommen lassen. Derselbe Grund einer Ersparniß, oder vielmehr dieselbe Knickerhaftigkeit schadet auch dem Weinbaue. Es ist wahr, daß man an einigen Orten die Weinfächser nicht mehr,

als in Frankreich, wachsen läßt; allein man ersetzt solche öfterer und wählt schlecht, weil man immer mehr auf die Menge, als auf die Güte der Trauben Bedacht nimmt; und wenn diese nur sparsam ausfallen, sucht man mit Wasser den Ertrag der Weinlese zu vergrößern; daher ist der hiesige Wein dem Falle unterworfen, daß er von einem Jahre zum andern schon sauer wird.

Man unterscheidet den hiesigen Wein in zwei Hauptsorten, nämlich in süßen, Vino dolce, und in trocknen Beerenwein, Vin' asciutto oder Vino secco; es giebt außer diesen noch eine dritte, die über dem Feuer gekocht ist und deswegen Vino cotto heißt. Dieser ist der schlechteste unter allen, denn er hat etwas schweres und unverdauliches an sich. Alle hiesigen Weine überhaupt werden nur zum gemeinen Tischtrunke im Lande verbraucht; es gehet davon nichts in die Fremde, sondern die Ausländer schicken häufig den ihrigen her, weil sie die römischen Sorten weit übertreffen. Im größten Theil von Italien hat man die Gewohnheit, den Weinstock laubenartig zu ziehen, oder solchen an die Bäume anzulegen, die er hernach umschlingt; aber in den Gegenden um Rom, Marino, Albano und Genfano, wie auch an einigen andern Orten, beschneidet man den Weinstock, so wie es in Frankreich und anderwärts zu geschehen pflegt.

Die Weine des Kirchenstaats, die man zu Rom als gewöhnlichen Tischtrunk am meisten schätzt, sind die von Marino, Genfano und Albano; sie sind alle mehr oder

weniger röthlich oder gar rothgelb von Farbe und es fehlt ihnen nicht an Stärke; der von Orvieto ist weiß von Farbe, dabei auch leichter und angenehmer von Geschmack. Der von Montefiascone ist eine Art lieblichen Muscatellers, aber doch so schwach, daß man ihn nicht unter die Likörweine zählen kann.

Das in dem Kirchenstaate gewonnene Baumöl kann gar nicht den Vergleich mit dem Provencer, Florentinischen und Lucheser aushalten, welcher ausländischen Sorten sich die reichen und wohlhabenden Leute im Kirchenstaate zu ihrem häuslichen Gebrauch vorzüglich zu bedienen pflegen, obschon ein starker Unterschied im Preise zwischen diesen und jenen ist. Das beste Oel im ganzen Kirchenstaate wird um Tivoli erzeugt; es ist wahrscheinlich, daß die geringere Beschaffenheit des inländischen Oels weniger von der Quantität der Oliven, als von den Fehlern, die beim Sammeln und Pressen jener begangen werden, herrührt; aber die übrigen Sorten Baumöls aus den Provinzen des Kirchenstaats fallen fast alle grün von Farbe, haben einen stinkenden Geruch und ranzigen Geschmack, wie ungefähr die Oele, die der Kaufmann Fabriköl nennt, und die anderswo bloß für die Seifensiedereien und Wollmanufacturen taugen. Hier zu Lande wird aber von solchem schlechten Oel starker Verbrauch unter dem Volke gemacht, das diesen Artikel nicht allein zum Lampenbrennen, sondern auch in Speisen häufig anwendet. Der übrige Theil wird in den Seifensiedereien verbraucht, und dazu langt kaum das im Lande gewonnene Oel zu. Die hier verfertigte Seife wird übrigens ihrer Güte wegen nicht gelobt. —

Goldäpfel, welche hier Pomi d'oro heißen, sind eine Art Früchte von gelblich rother Farbe und in der Größe eines mittlern Apfels; aber ihre plattrunde Gestalt ist nicht so regelmäßig; sie sind mit einem säuerlichen Safte angefüllt, womit man der Fleischbrühe und den Brühen an den Speisen einen vortrefflichen Geschmack mittheilt; man bewahrt diesen Saft, wenn er mit etwas Salz aufgekocht worden ist, lange Zeit auf, und macht hernach in der heißen Sommerszeit, wo alle andere Früchte verdorren, sehr starken Gebrauch. Das Gewächs, welches diese Frucht trägt, ist so schwächlich, daß man es mit Pfählen unterstützen muß. Wenn die Früchte gut gerathen, dann ist der Saft in so niedrigem Preise, daß 4—5 Pfund für einen Bajacco, oder 4½ Pfennig nach sächs. Gelde, verkauft werden.

Die Erdbeeren sind hier ziemlich guter Art und werden ohne Kultur erzeugt; aber die Frucht ist beständig theuer im Preise und kostet selbst dann, wenn sie gut gerathen ist, sieben bis acht Bajocchi, oder drei Groschen sächs., das Pfund.

Was die Kirschen betrifft, so sind sie durchaus so klein und wurmstichig, daß man kein Kostverächter seyn muß, wenn man sie genießen will.

Der Birnarten gibt es nicht gar viele, und unter diesen sind auch nicht über 3—4 gute. Die vorzüglichsten darunter sind die Bon-Chrétien-Birn und noch eine Sorte, die der Römer brutte e buone (schlecht von Ansehen, aber guter Art) nennt; ihrer Gestalt und

ihrem Geschmacke nach würde ich sie für dieselbe Sorte halten, die in Frankreich unter dem Namen Beurré d'Angleterre bekannt ist.

Von Aepfeln kennet man hier in der Gegend auch nur eine sehr kleine Anzahl, unter welchen die weiße Reinette die beste ist; am reichlichsten fallen die rothen Aepfel. Pizzutello heißt man Tafeltrauben, sie ziemlich gemein, dabei auch delikat von Geschmack; ihre Beere sind länglich, fein fleischig und die Haut so zart, daß man sie mitessen kann; ich habe diese Art sonst nirgends als im Römischen gefunden. Dagegen bemerke ich nicht, daß hier Chasselastrauben, (Gutedel) oder ähnige andere von den herrlichen Rosinen aufgetragen werden, die fast durch ganz Frankreich zum Nachtisch dienen.

Pflaumen, Aprikosen, Pfirschen und die übrigen Baumfrüchte, die ich nicht alle herzählen mag, sind in Frankreich eben so schön als hier und überdieß mannichfaltiger in der Art und delikater von Geschmack. Ich nehme davon nur die Feigen aus, deren Güte bekanntlich viel von der Hitze des Klima abhängt und auch die Citronen, von welchen die hiesigen für die besten in ganz Italien gehalten werden; indessen reichen die, welche hier im Lande wachsen, nicht einmal zum inländischen Bedürfniß zu, sie sind daher fast immer theuer und ich habe gesehen, daß man schöne Stücke zu 5 bis 6 Baiocchi verkaufte.

IV.

Ueber den Corneliuskirschenbaum.

Aus dem Hannöverischen Magazin. St. 75. S. 1198. Jahr 1803.

Obgleich der Terlen oder Cornelbaum in Ansehung seines Nutzens dem gewöhnlichen Obstbaume nachsteht, so ist er doch da, wo er einmal sich befindet, keinesweges zu verachten. Denn einmal dient er zur Zeit der Blüthe, und der meist sehr ergiebigen Frucht den Garten zu großer Zierde, und zweitens kann seine Frucht da, wo es an Kirschen fehlt, die Stelle derselben einigermaßen vertreten. Die rothen Früchte werden von vielen, besonders von Kindern gern gegessen, und da sie im Herbst reif werden, wo die meisten Durchfalle und Ruhren grassiren, so sind sie ihrer zusammenziehenden Eigenschaft wegen, zur Verhütung derselben, nicht undienlich. So kann man auch eine Compote, mit Wein, Zucker und Citronensaft davon kochen. Am besten benutzt man sie aber, wenn man sie wie Kirschen, entweder bloß mit Zucker, oder halb Zucker und halb Essig einmacht. Wie solche Confitüren bereitet werden, ist zu bekannt als daß man es hier zu wiederholen brauchte. Die Essigcornelienkirschen sind vorzüglich gut, und halten sich, wenn der Saft dick genug eingekocht wird, Jahre lang. Auch kann man auf folgende Art ein wohlschmeckendes Muß daraus machen. Man kocht die reinen Beeren in einem Kessel weich, reibt sie dann durch einen Durchschlag oder durch ein engel Drathsieb, damit die Steine zurück bleiben. Das Durchgeriebene wird alsdann mit etwas Zucker, bis zur Dicke eines gewöhnlichen Pflaumen- oder Kirschenmußes unter

beständigen Rühren, vollends eingekocht. Man kann auch, wenn man will, sie ohne Zucker einkochen, und denselben erst beim jedesmaligen Gebrauch darunter rühren. Dieses Kirschmuß ist für sich allein, so wie auch zu Torten und Saucen zu gebrauchen.

Unreife Cornelkirschen werden auf folgende Weise eingemacht: Wenn die Kirschen auf den Bäumen eben beginnen roth zu werden, so läßt man die allergrößten und rundesten abpflücken, und ein wenig welk werden. Dann wird ein weites Glas oder ein hölzernes Fäßchen mit Wasser gefüllt, und so viel Salz hineingeschüttet, als darin zerschmelzen kann, bis man sieht, daß es nicht mehr zergehet, sondern zu Boden fällt. Die Früchte werden mit etwas Fenchel und Lorbeerblättern in diese Lake eingelegt, das Gefäß dicht verschlossen, und so läßt man sie drey Monate lang unberührt stehen; alsdann gleichen sie an Farbe und Geschmack den vereniſchen Oliven, und werden wie diese zum Braten gegessen; sie stärken den Magen und erwecken Appetit. Sollten sie zu salzig werden, so müßte man sie einwässern. Daß die reifen Cornelkirschen gleich andern Früchten zum Branntewein und Essig zu gebrauchen sind, ist ohnehin nicht zu bezweifeln.

Das Holz des Tertenbaums dienet zu mancherley feinen Tischler- und Drechslerarbeiten; die Blätter aber sollen theils auf Wunden gelegt, eine heilende Kraft haben, theils aber auch, sehr jung gepflückt, und im Schatten getrocknet, ein vortreffliches Surrogat des Thees abgeben.

V.

Pomologische Literatur.

Teutschlands Weinbau, nach Gründen, oder Anweisung, den Bau der vaterländischen Weine zu veredeln und einträglicher zu machen, von J. E. F. Müller. Leipzig bei Gerhardt Fleischer dem Jüngern. 1803.

Diese im vorigen Jahre herausgekommene Schrift erhebt sich in Ansehung des Inhalts so wohl, als auch der Schreibart über mehrere ihres Gleichen. Sie behandelt nicht blos das mechanische des Weinbaues, oder wie man Weinreben pflanzen, pfählen, schneiden und ernten soll; von diesem wird nur das nothwendigste kurz beigebracht, und mehr andern davon handelnden Schriften überlassen, sondern wie man ihn nach seinem ganzen Umfang, durch Auswahl der Sorten, für jeden Boden und Lage, und in seiner Pflege wahrhaft veredeln, und zu einem bessern, zum Genuß angenehmern, und für das Einkommen zuträglichern Gewächs machen könne.

Da man von neuen anfängt, mehr als sonsten den Weinbau zu treiben, so war wohl nöthig, den Liebhaber des Weinbaues auch auf Dinge aufmerksam zu machen, die nicht blos zu den gewöhnlichen Handwerksgriffen gehörten, durch welche man sich allenfalls bloßen Wein verschafft, sondern auch auf solche, die ihn lehrten, guten Wein zu verschaffen, woraus er sich ein angenehmes Getränke bereiten konnte. Da dieses desto mehr Aufmerksamkeit und Kunst erfordert, je mehr der Liebhaber des Weinbaues

mit der Pflege dieses edlen Gewächses in das nördliche Teutschland sich versetzt sieht, so war es allerdings nöthig, daß eine vorzügliche Belehrung hierüber statt fand, und dieses findet jeder in diesem Buche.

Es muß schon ein günstiges Vorurtheil für diese Schrift erwecken, da der Autor derselben sich in andern Gartenschriften, wie z. B. durch sein Handbuch des Obstbaues und seinen Monatsgärtner rühmlichst bekannt gemacht, und also als ein aufmerksamer Beobachter der Natur aus Erfahrung spricht, wie dieses auch aus Lesung dieser Schrift erhellen wird. Sie ist seinen achtungswürdigen Freunden, den churfächsischen Cammerräthen: dem Herrn Graf Ludewig Heinrich von Brühl, und: dem Herrn Cammerherr Veit Ludewig von Seckendorf zugeeignet, und nach einer Vorrede von 4 Blättern, handelt sie in zehn Abschnitten: Vom Ertrag des Weinbaues; vom Weinbau in nördlichen Gegenden; von Lage und Boden; von Düngung des Weinbergs; von Verschiedenheit der Traubensorten; von Erziehung und Vermehrung des Weinstocks; von Anordnung und Vertheilung der Weinstöcke; von den Weinpfählen; vom Schutz des Weinstocks; von Mancherley zur Behandlung des Weinstocks gehörig; und in einem Anhang werden noch einige Arten, die Weintrauben frisch aufzubewahren, angegeben. Nach der Vorrede macht der Verfasser Hoffnung, einen zweiten Theil folgen zu lassen, welcher sich über das ganze Geschäft der Bereitung und Behandlung der Weine erstrecken soll. Wenn er eben so interessant seyn wird, so müssen die Leser und Besitzer dieses ersten Theils allerdings wünschen, diese Hoffnung erfüllt zu sehen.

Unter dem, was bei Verbesserung der teutschen Weine am meisten beherziget werden sollte, zeichnet sich der fünfte Abschnitt, der von Verschiedenheit der Traubensorten handelt, vorzüglich aus, davon ich einiges zur Probe meinen Lesern mittheilen muß.

Wir kommen, sagt der Herr Verfasser, auf einen Punkt, in welchem, so viel ich einsehe, der Grund vieles Verderbens beim Weinbau zu suchen ist, und wo ich alle vernünftige Weinbauer bitte, sich wohl zu bedenken, mit welchen Sorten sie ihren Berg bepflanzen wollen.

Ueber die Menge der Sorten (oder Varietäten) die auf unsern Bergen anzutreffen sind, muß ich zuerst ein Wort sagen. Es ist nämlich offenbar in dieser Menge so verschiedener Sorten der Grund enthalten, warum so viele Weine, und namentlich nur Weine, die in den nördlichen Gegenden erbauet werden, keinen Charakter — nichts Auszeichnendes und Eigenthümliches haben. Lasset uns die berühmtesten Weingegenden ansehen, so finden wir, daß das Ansehen derselben, zwar nicht einzig und allein, aber vorzüglich mit auf den Anbau einer oder weniger Sorten sich gründet. Die Rheinländer haben ihren Rißling, die Burgunder ihren schwarzen Morillon, und verschiedene andere Gegenden ihre andern Traubensorten, auf welche sie mit Recht vorzüglich halten, und von welchen sie freilich gefunden haben, daß sie ihrem Boden und Himmelsstrich angemessen sind. — Wir hingegen bauen alles unter einander. Jede Sorte die irgend in einigem Ruf steht, muß auf unsere Berge verpflanzt werden, und so ist es kein Wunder, daß wir auf unsern

Bergen zwanzig und wohl gar dreißig, wo nicht am Ende noch mehr verschiedene Sorten finden.

Es ist aber unmöglich, daß eine Menge so verschiedener Sorten, einen ihnen allen gleich guten, angemessenen und passenden Boden und Himmelsstrich finden sollte. Diese können begreiflicher Weise nur für eine Art oder einige wenige Arten sehr zuträglich und passend seyn. Die übrigen Arten müssen sich nothwendig schlecht dabei befinden.

Daß diese Menge von Sorten zu gleicher Zeit reif werden sollten, ist auch nicht zu erwarten. Bei der Weinlese bekommen wir also eine wunderseltsame Mischung von Trauben, die in sehr verschiedenen Graden von Reife stunden, und daher ein unangenehmes Gemenge machen. Man erwäge nur einen Augenblick, was aus einem Gemenge so verschiedenartiger, in so verschiedenen Graden reifgewordner, und in ihren Bestandtheilen so wenig ausgebildeten Trauben für ein Wein entstehen kann? Ist es möglich, daß die Grundstoffe, die den edlern Wein bilden, in dem richtigen Verhältnisse vorhanden seyn konnten? ꝛc.

So sehr ich Lust hatte, den ganzen wichtigen Abschnitt hieher zu setzen, da in den darinn angegebenen Ursachen der Grund mit liegt, warum die Weine unserer Gegend noch nicht so edel sind, als sie seyn konnten, so muß ich mich doch dessen aus Mangel des Raums enthalten. Die Liebhaber, ihre Weine zu veredeln, mögen es weiter im Buche selbst nachlesen.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

II. Naturgeschichte der Erdbeere. 257

X. Die Scharlach-Erdbeere. 257

II. Aepfel-Sorten.

No. CXII. Die gestrickte Herbstreinette. 265

III. Birn-Sorten.

No. CXVI. Die schwarze Honigbirn. 269

IV. Kirsch-Sorten.

No. CXVII. Die kleine Butterbirn. 273

No. XLVI. Die Perl-Herzkirsche. 277

Zweite Abtheilung.

I. Pomologiſche Briefe aus Paris.

Beantwortung der Anfrage des Herrn Oberpfarrer Chriſt im 5ten Heft des 19ten Bandes des teutſchen Obſtgärtners Seite 260, die Vertilgung eines den Aepfelbäumen ſehr ſchädlichen Schaum-Inſekts betreffend. 280

II. Fortgeſetzte Beſchreibung der im T. O. G. Band XVII. Seite 107 ꝛc. angefangenen Obſtanpflanzungen der Schulknaben; nun auch von den Schulmädchen in Gräfentonna. 283

III. Kurze Bemerkungen über den Obſtbau in dem Kirchenſtaat aus l'Evesque tableau politique et pittoresque de Rome gezogen. 291

IV. Ueber den Corneliuskirſchenbaum. 297

V. Pomologiſche Literatur.

Teutſchlands Weinbau, nach Gründen, oder Anweiſung, den Bau der vaterländiſchen Weine zu veredeln und einträglicher zu machen, von J. E. F. Müller. Leipzig bei Gerhardt Fleiſcher dem Jüngern 1803. 299

CXII. Die gestrickte Herbstreinette.

CXVI. Die schwarze Birn.

CXIII. Die kleine graue Butterbirn.

XLVI. Die Perl—Herzkirsche.